

DAMA

NEGROAMARO ROSATO SALENTO IGP



UVE

100% Negroamaro.

ZONA DI PRODUZIONE

Francavilla Fontana (Br).

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima decade di Settembre. Vendemmia a mano.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono tenute a macerare per 6-8 ore al fine di estrarre dalle buccelle giusta tonalità di colore e le sostanze aromatiche tipiche del vitigno Negroamaro. Il mosto fiore viene fatto fermentare a 11-12° C in recipienti di acciaio inossidabile.

AFFINAMENTO

4-5 mesi in serbatoi d'acciaio, 1 mese in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosato vivace con riflessi importanti, retrogusto piacevolmente fruttato di lampone e fragola. Ottima la pienezza e la lunghezza.

ABBINAMENTO

Consigliato come aperitivo o in abbinamento a pasta, carni bianche e pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° C.