

ENNEORO

NEGROAMARO SALENTO IGP



UVE

100% Negroamaro.

ZONA DI PRODUZIONE

Francavilla Fontana (Br).

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

EPOCA DI VENDEMMIA

Metà Settembre. Vendemmia a mano.

VINIFICAZIONE

Dopo la pigiatura e la diraspatura, il mosto rimane in macerazione con le bucce per 8-10 giorni. La temperatura di fermentazione viene mantenuta entro i 23-24° C con rimontaggi periodici.

AFFINAMENTO

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso intenso con riflessi viola; profumo fragrante e caratteristico di frutta matura, confettura di ribes e lamponi; gusto pieno, equilibrato e di buona freschezza.

ABBINAMENTO

Ideale con piatti della cucina mediterranea, primi elaborati, arrostiti di carne e ottimo con i formaggi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C.

