

milona

NEGROAMARO SALENTO IGP



DÉNOMINATION

Salento IGP

TYPE

Rouge

CÉPAGE

Negroamaro

CULTURE

Espalier, 4 500 vignes par hectare

ZONE DE PRODUCTION

Salento, Pouilles. Les vignobles sont situés environ 100 mètres au-dessus du niveau de la mer, les températures annuelles sont en moyenne élevées et les précipitations sont rares. Le sol est peu profond, il s'agit de terre franche argileuse, et il est caractérisé par une importante présence de squelette

VENDANGE

Deuxième et troisième semaine de septembre

VINIFICATION

Macération à température contrôlée et fermentation alcoolique pendant environ 10 jours avec des levures sélectionnées

VIEILLISSEMENT

En acier

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Robe rouge pourpre avec reflets noirs violacés, arôme intense et persistant, fruité avec des notes de cassis et de fruits des bois, ainsi que des notes légères de thym. En bouche, il est corsé, velouté et harmonieux, avec une finale longue et savoureuse

ACCORDS METS ET VIN

Premiers et seconds plats robustes, viandes en général et fromages affinés

TEMPÉRATURE DE SERVICE

16-18°C