



Vereto

Rosso
D.O.P.
Salice Salentino
Riserva
Negroamaro

Classificazione: D. O. P.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Vitigno: Negroamaro 100%

Zona di produzione: Tenuta Iore - San Pancrazio Salentino (BR)

Caratteristiche del vigneto

Esposizione: Nord - Sud

Superficie vitata: ha. 30

Natura del terreno: calcareo-argilloso

Forma di allevamento: alberello e cordone speronato bilaterale

Produzione media per pianta: kg. 1,5

Tecnologia produttiva

Periodo di vendemmia: seconda decade di settembre

Raccolta: manuale e meccanica

Tecnica di vinificazione

fermentazione a temperatura controllata per 7-10 giorni;
breve macerazione post-fermentativa. Fermentazione malolattica spontanea a fine fermentazione alcolica.

Affinamento: serbatoi acciaio inox; breve passaggio per sei-otto mesi in botti di hl. 50 rovere Slavonia; permanenza per 12 mesi ca. in vasche di cemento.

Affinamento in bottiglia: 6-8 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei, profondo e vivo.

Odore: intensamente fruttato con sentori speziati e balsamici.

Sapore: consistente, equilibrato, morbido, mediamente lungo.

Abbinamenti

Arrosto di carni, pollame e cacciagione, piatti forti in genere.