



Castel Serranova

Rosso
I.G.P. Salento
Negroamaro
Susumaniello

Classificazione: I.G.P.

Gradazione alcolica: 14% vol.

Vitigno: Negroamaro 70% - Susumaniello 30%

Zona di produzione: Tenuta Castel Serranova - Carovigno (Br)

Caratteristiche del vigneto

Esposizione: Nord - Sud

Superficie vitata: ha. 22

Natura del terreno: calcareo-argilloso

Forma di allevamento: cordone speronato bilaterale

Produzione media per pianta: kg. 1,2

Tecnologia produttiva

Periodo di vendemmia: fine settembre Negroamaro, prima decade di ottobre Susumaniello.

Raccolta: manuale in cassetta

Tecnica di vinificazione

diraspa - pigiatura soffice, fermentazione con macerazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox termocondizionati per 20 giorni.

Il Negroamaro affina per 12 mesi in tonneaux di rovere di Allier mentre il Susumaniello riposa in cemento, durante gli affinamenti avviene la fermentazione malolattica. Dopo il blend, il vino affina in cemento fino all'imbottigliamento.

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

Caratteristiche organolettiche

Colore: rubino intenso, riflessi violacei intensi.

Odore: profumo complesso, intenso e persistente, caratterizzato da sentori di ciliegia matura, mora, ribes, spezie e note balsamiche.

Sapore: armonico, voluminoso, consistente, con un corpo di forte struttura e una trama tannica spessa e setosa.

Abbinamenti

Si accompagna a carni di manzo, agnello al forno o alla griglia, selvaggina, brasati, formaggi stagionati saporiti.