



# Versante

Rosso  
Negroamaro  
I.G.P. Salento

*Classificazione:* I.G.P.

*Gradazione alcolica:* 13% vol.

*Vitigno:* Negroamaro 100%

*Zona di produzione:* Tenute aziendali

## Caratteristiche del vigneto

**Esposizione:** Nord - Sud

**Superficie vitata:** ha. 45

**Natura del terreno:** calcareo-argilloso

**Forma di allevamento:** cordone speronato bilaterale

**Produzione media per pianta:** kg. 1,8

## Tecnologia produttiva

**Periodo di vendemmia:** seconda decade di settembre

**Raccolta:** manuale e meccanica

## Tecnica di vinificazione

diraspa - pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio termocondizionati per 15 giorni.

Fermentazione malolattica spontanea a fine fermentazione alcolica.

**Stabilizzazione del prodotto:** statica a freddo, microfiltrazione.

**Affinamento in bottiglia:** 1 mese

## Caratteristiche organolettiche

**Colore:** rubino intenso con riflessi violacei, brillante.

**Odore:** di buona intensità e persistenza, dotato di sentori di frutti rossi, ciliegia e lampone, note floreali che ricordano la violetta.

**Sapore:** morbido, piacevole, equilibrato, sapido, ben strutturato.

## Abbinamenti

Si accompagna a primi piatti, piatti a base di carne, arrostiti, formaggi.