

IOLITE

NEGROAMARO IGP SALENTO

Tipologia vino: **rosso**

Vitigno utilizzato: **Negroamaro**

Annata: **2023**

Zona ubicazione vigneti: **Salento**

Altitudine: **50- 100 mt sul livello del mare**

Tipo terreno: **sabbioso**

Sistema di Allevamento: **Guyot**

Ceppi per ettaro: **4500**

Produzione uva per Ettaro: **80-90 q.li**

Vendemmia: **Raccolta manuale delle uve 2-3° decade di settembre**

Vinificazione: **Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica per circa 10 giorni.**

Affinamento: **in acciaio e 3 mesi in bottiglia.**

Gradazione Alcolica: **13 % vol**

Caratteristiche Organolettiche: **vino dal colore rosso rubino, profumo intenso, fruttato con note di ribes nero, evidenti i sentori finali speziati come la liquirizia; gusto vellutato, sapido e armonico.**

Abbinamenti consigliati: **piatti a base di carne, primi piatti robusti, formaggi stagionati.**

Temperatura di servizio: **16-18°C**

Conservazione: **in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore.**

Formato: **0.75 L**

