



# CANONICO

## SALENTO I.G.P. NEGROAMARO

### UVE

Negroamaro

### DENSITÀ D'IMPIANTO

4.500 piante per ettaro

### TECNICA DI ALLEVAMENTO

Impianti a spalliera fra le province di Brindisi, Lecce e Taranto

### TERRENO

Franco-sabbioso, profondo

### VENDEMMIA

Metà settembre

### VINIFICAZIONE

La fermentazione avviene in vinificatori orizzontali rotativi a temperatura controllata fra i 23-25°C per circa 10 giorni. La svinatura finale avviene mediante presse soffici

### AFFINAMENTO

Affinamento esclusivamente in acciaio e successiva elevazione in bottiglia

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Un Negroamaro di pronta beva, color rubino con leggeri lampi purpurei. È la frutta matura, ma ancora croccante a dominare i profumi che questo vino sa regalarci: amarena e prugna. Seguono sentori di macchia mediterranea e cenni minerali e di spezie dolci. Di buona struttura al gusto, si presenta equilibrato, croccante, piacevole al palato. Il finale è lungo e coerente

### ABBINAMENTI

Melanzane ripiene; tagliatelle alla bolognese; formaggi a breve stagionatura; salumi freschi

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 18/20°C

**TITOLO ALCOLOMETRICO** 12,5% vol.

### DISPONIBILE NEI FORMATI

**75cl - 150cl**



### GRAPES

Negroamaro

### PLANTING DENSITY

4.500 plants/Ha

### TRAINING SYSTEM

Trellises plants in the provinces of Brindisi, Lecce and Taranto

### TERROIR

Clayey, deep

### HARVEST

Mid september

### PRODUCTIVE PROCESS

Fermentation takes place in horizontal rotary fermenters at a controlled temperature between 23-25° C for about 10 days. The final racking takes place using soft presses

### AGING PROCESS

Refinement exclusively in steel and subsequent elevation in bottle

### ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

A wine produced from Negroamaro grapes: ruby red with light purple reflections. It's the ripe fruit, but still crispy like plums and sour cherry to describe wine smells. Then you can feel Mediterranean bush, mineral and sweet notes. The mouthfeel is well-balanced, pleasant on the palate. Long and consistent finish

### FOOD PAIRING

Stuffed aubergines; tagliatelle Bolognese; short-aged cheeses; fresh cold cuts

**SERVICE TEMPERATURES** 18/20°C

**ALCOHOLIC STRENGTH** 12,5% vol.

### AVAILABLE SIZES

**75cl - 150cl**