



SELVAMARA

SALENTO I.G.P. NEGROAMARO

UVE

Negroamaro

DENSITÀ D'IMPIANTO

5.000 piante per ettaro

TECNICA DI ALLEVAMENTO

Impianti ad alberello disposti a "settonce", sesto d'impianto tradizionale che massimizza l'esposizione solare e la ventilazione

TERRENO

Franco-argilloso e caratterizzato da pietrisco

VENDEMMIA

Fine settembre

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte manualmente da vigneti selezionati. 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

Breve affinamento in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio, poi in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Un Negroamaro in purezza, esemplare a partire dal primo colpo d'occhio: rubino materico ma lucente, con unghia granato. All'olfatto evoca sentori di ciliegia e piccoli frutti neri di bosco. Seguono delicati sentori di vaniglia e note tostate. Avvolgente al palato, caldo ma adeguatamente sostenuto da freschezza e sapidità. Tannino carezzevole, lungo per persistenza, il finale

ABBINAMENTI

Filetto al pepe verde; entrecôte in salsa bordolese; grigliate di carne; formaggi stagionati; salumi

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18/20°C

TITOLO ALCOLOMETRICO 13,5% vol.



GRAPES

Negroamaro

PLANTING DENSITY

5.000 plants/Ha

TRAINING SYSTEM

Sapling plants arranged in "settonce", the sixth of a traditional plant that maximizes solar exposure and ventilation

TERROIR

Clayey, characterized by gravel

HARVEST

End of september

PRODUCTIVE PROCESS

The grapes are harvested manually from selected vineyards. 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

Short aging in second and third passage french oak barriques, then in bottle

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Negroamaro in pureness, fascinating at a first glance: dark ruby color, with slight garnet hints. On the nose the wine presents delicate aroma of cherry and little berries. Then you can smell scents of vanilla and toasted notes. Enveloping on the palate, warm and fresh savory. Caressing velvety tannin, persistent finish

FOOD PAIRING

Beef fillet with green peppercorns; entrecôte in Bordelaise sauce; grilled meat; aged cow's milk cheeses; cured meat

SERVICE TEMPERATURES 18/20°C

ALCOHOLIC STRENGTH 13,5% vol.