



EMOZIONE
SALENTO I.G.P.
ROSSO NEGROAMARO



Varietà di uve
Negroamaro

Zona di produzione
Puglia – Salento

Natura del suolo
Calcareo di origine carsica ricco di sequossidi di ferro e alluminio (terre rosse tipiche del Salento) che conferiscono al terreno calore.

Resa di base per ettaro
10 – 12 t

Vinificazione
Dopo la pigiatura le uve ammostate subiscono una macerazione di 15 – 20 giorni. In seguito, dopo la sgrondatura e la pressatura solo il mosto fiore viene fatto fermentare, con l'ausilio di fermenti selezionati in vasche termocondizionate alla temperatura di 22 – 23°. A fine fermentazione il vino nuovo viene travasato e filtrato.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: di nocciola, con sfumature di frutta rossa che ricordano il vitigno.

Sapore: morbido, vellutato, sapido e pieno.

Abbinamento gastronomico: carni alla griglia, formaggi pecorini piccanti, zuppe di pesce particolarmente saporite.

Temperatura di servizio: 18 – 20° C

Dati analitici:

Alcole: 14,50 % vol.

Acidità totale: 5,7 g/lit

Anidride solforosa: 100 mg/lit

Affinato in barrique

EN **Grape varieties**
Negroamaro

Production zone
Puglia – Salento

Ground nature
carsic calcareous origin, rich in iron and aluminium sesquioxides (typical Salento red soils) wich give warmth to the round

Harvest base per hectare
10 – 12 t

Vinification
After dripping grapes undergo to maceration for 15 – 20 days. Then, after dripping and pressing, just flower must, undergo to fermentation with the add of selected ferments, inside thermoconditioned tanks at a temperature of 22 – 23°. After fermentation is the new wine is poured off for the first time and filtered.

Organoleptic characteristics

Colour: intense ruby red.

Aroma: hazel-nut, with trace of red fruits which conduct to the grape.

Flavour: smooth, velvety, full and tasty.

Serving suggestions: grilled meat, spicy "Pecorino" cheese, savoury fish soup.

Serving temperature: 18 - 20° C

Analytical data:

Alcohol: 14,50 % vol.

Total acidity: 5,7 g/lit

Sulfur dioxide: 100 mg/lit

Matured in oak casks

DE **Rebsorte**
Negroamaro

Anbaugebiet
Puglia – Salento

Bodenbeschaffenheit
Der boden ist kalkartig, karstig, reich an Eisen und Aluminium, die ihn Wärme übertragen (typische rote Erde aus Salento)

Durchschnittlicher Ertrag/Hektar
10 – 12 t

Ausbau
Nach dem sanften Anquetschen bleibt die Maische 15-20 Tage eingelegt. Dann, nach dem Abtropfen und dem Pressen, wird nur de Most, mit Hilfe ausgewählter Enzyme, in Wannen mit 22-23° Temperatur gären gelassen. Neuer Wein wird zu feiner Gärung gefiltert und umgefüllt.

Weincharakter

Farbe: rubinrot

Duft: Haselnuss, mit zarten Aromen nach rote Früchten, die den ebstock erinnern

Geschmack: zart, weich, würzig und kräftig

Empfehlung: Grillfleisch, pikante Schafkäsesorten, schmackhafte Fischsuppen.

Serviertemperatur: 18-20°

Analysenwerte:

Alkoholgehalt: 14,50 %

Gesamtsaeuregehalt: 5,7 g/lit.

Schwefeldioxid: 100 mg/lit

Ausbau in Barrique