

## ROSSO I.G.P. SALENTO



### Varietà di uve

Negroamaro - Primitivo

### Zona di produzione

Puglia - Salento

### Natura del suolo

Calcareo di origine crsica ricco di ferro ed alluminio (terre rosse tipiche del Salento)

### Resa per ettaro

10 - 12 t

### Vinificazione

Le uve pigiate ed ammostate vengono fatte macerare e fermentare con l'ausilio di lieviti selezionati in vasche termocondizionate alla temperatura di 24°. Dopo la fermentazione malolattica il vino nuovo viene travasato e centrifugato.

### Caratteristiche organolettiche

**Colore** rosso rubino

**Profumo** fruttato

**Sapore** rotondo ed equilibrato

**Abbinamento gastronomico** tutto pasto

**Temperatura di servizio** 16 - 18°

### Dati analitici

**Alcool** 13,00% vol.

**Acidità totale** 5,7 g/lit.

**Anidride solforosa** 105 mg/lit

**EN** Grapes varieties  
Negroamaro - Primitivo

### Production zone

Puglia - Salento

### Ground nature

Carsic calcareous origin, rich in iron and aluminium (typical Salento red soils)

### Harvest base hectare

10 -12 t

### Vinification

After being dripped and prssed. The must gapes undergo to maceration. Fermentation occurs in temperature-controlled tanks at 24° and purposely selected yeast are added. After malolactic fermentation wine is poured off and centrifuged.

### Organoleptic Characteristics

**Colour** roby red

**Aroma** fruity

**Flavour** rounded and equilibrated

**Serving suggestions** meal

**Servine temperature** 16 - 18°

### Analytical data

**Alcohol** 13,0% vol.

**Total acidity** 5,7 g/lit.

**Sulfur dioxide** 105 mg/lit

**DE** Rebsorte  
Negroamaro - Primitivo

### Anbaugebiet

Apulien - Salent

### Bodenbeschaffenheit

Kalking, karsting, der hohe Gehalt den Hydroxiden Eisen und Aluminium verleiht dem Boden Waerme (rote Erde typisch fuer den Salent)

### Durchschnittlicher Ertrag/Hektar

10 -12 t

### Ausbau

Die gepressren und gekelerten Trauben werden unter Zusatz von selektionierter Hefe in Temperaturkontrollierten Behaeltern bei 24° ausgebaut. Neach der Apfel-Milchsacuregaerung wird der junge Wein abgezogen und zentrifugiert.

### Weincharakter

**Forbe** rubinrot

**Duft** fruchtug

**Geschmack** rund und ausgeglichen

**Empfehlung** zu allen Speisen

**Serviertermeratur** 16 - 20°

### Analysenwerte

**Alkoholgehalt** 13,0% vol.

**Gesamtsaeuregehalt** 5,7 g/lit.

**Sewefeldioxyd** 105 mg/lit