



QVIS

Negroamaro Salento IGP

Tipologia / Wine Type
Rosso / Red

Uve / Grapes
Negroamaro

Appellazione / Appellation
Salento IGP

Zona di produzione / Production Area
San Giorgio Ionico (TA), Salento, Puglia

Sistema di allevamento / Vine Training
Guyot bilaterale / Bilateral Guyot

Età media viti / Average age of vines
10-15 anni / 10-15 years old

Suolo / Soil
Medio impasto con buona fertilità
Medium textured with a good fertility

Vendemmia / Harvest
Ultima settimana di Settembre / Last week of September

Vinificazione / Vinification
Diraspatura e macerazione delle uve per almeno 8 giorni. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi in acciaio inox ad una temperatura di 22-24 °C. / Destemming and maceration of the grapes for 8 days, alcoholic fermentation with selected yeasts at a controlled temperature of 22-24 °C.

Affinamento / Ageing
In acciaio / In stainless steel tanks

Caratteristiche organolettiche / Tasting notes
Colore rosso rubino. Profumi di ribes nero e frutti di bosco, speziato, con note di timo. Gusto fruttato ed equilibrato. / Ruby red colour. Scents of blackcurrant and berries, spicy, with notes of thyme. Fruity and balanced taste.

Abbinamenti / Best served with
Secondi piatti di carne, salumi e formaggi di media stagionatura, pizza. / Cured meats, medium-aged cheeses, pizza.

Temperatura di servizio / Serving temperature
14-16° C

Longevità / Longevity
3 anni / 3 years

Grado alcolico / Alcohol by volume
13% vol

Formato / Size
0,75 l

