



VECCHIO SOGNO

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

Età media viti / Average age of vines

25-30 anni / 25-30 years old

Suolo / Soil

Medio impasto con buona percentuale di argilla
Medium textured with a good presence of clay

Vendemmia / Harvest

Metà Settembre / Half September

Vinificazione / Vinification

Raccolta manuale delle uve, poi diraspate e pressate. Macerazione e fermentazione alcolica per circa 8-10 giorni a temperatura controllata.
/ After a manual harvesting, the grapes are destemmed and pressed. Maceration and alcoholic fermentation for about 8-10 days at controlled temperature.

Affinamento / Ageing

In acciaio / In stainless steel tanks

Caratteristiche organolettiche / Tasting notes

Colore rosso rubino con riflessi purpurei. Al naso note di ciliegia, ribes, mirtillo, e un sentore di violetta. In bocca è coinvolgente con note fresche, morbide, sapide ed eleganti. Finale persistente sublimato da una tipica nota delicatamente speziata. / Ruby red colour with purple hues. Hints of red fruits, especially currant and blueberry, with notes of violet and cyclamen. Pleasant spicy notes in the end.

Abbinamenti / Best served with

Sughi rossi, formaggi e carni rosse alla griglia. / Red sauces, cheeses and grilled red meats.

Temperatura di servizio / Serving temperature

16-18° C

Longevità / Longevity

5 anni / 5 years

Grado alcolico / Alcohol by volume

14% vol

Formato / Size

0,75 l • 1,5 l

