

Villa MOTTURA



NEGROAMARO SALENTO

Marque	Villa Mottura
Vin	Negroamaro Salento
Classification	Indication géographique typique
Zone de production	Salento
Type de terrain	Calcaire et Argileux
Système de culture	espalier Guyot et cordon éperonné
Rendement en quintaux par hectare	90 environ
Cépages utilisés	Negroamaro
Climat	Hivers moyens avec des printemps et des étés très secs
Récolte	Manuellement à maturité optimale avec une sélection rigoureuse des raisins
Technique de vinification	Macération traditionnelle pendant 10 à 12 jours et fermentation du moût à température contrôlée avec remontages et délestage périodiques.
Viellissement	4 à 6 mois en barriques de chêne français
Raffinement	2 à 3 mois en bouteille
Couleur	Rouge aux reflets violets
Parfum	Bouquet intense et ample de fruits mûrs, de poivre, de tabac et de coque de noix, légèrement éthéré
Goût	Velouté, ample et harmonieux
Teneur en alcool	13% vol.
Accords culinaires	Viandes rouges, rôtis, gibier et fromages affinés
Température de service	16/18°C
Verre recommandé	Grand Cru
Conservation	Température ambiante 18 °C, humidité 75 %, éclairage contrôlé, bouteille horizontale