

Villa MOTTURA



NEGROAMARO DEL SALENTO

Marque	Rosone
Vin	Negroamaro del Salento
Classification	IGT
Zone de production	Vignobles au nord de la province de Lecce, au cœur de Salento.
Type de terrain	Calcaire et argileux.
Système de culture	Principalement de petits pieds de vigne.
Rendement en q/ha	60-70
Cépages utilisés	Negroamaro
Climat	Hivers doux et étés chauds et secs.
Récolte	Récolte manuelle en cas de légère surmaturité durant les dix derniers jours de septembre.
Technique de vinification	Macération préfermentaire à froid avec saignée. Macération traditionnelle ensuite avec remontages et délestage périodiques. Fermentation alcoolique réalisée avec des levures indigènes à température contrôlée.
Viellissement	8 à 10 mois en barriques de chêne français de premier passage.
Raffinement	2 à 3 mois en bouteille.
Couleur	Rouge intense avec des reflets grenat et une densité glycérique élevée.
Parfum	Fruité avec des notes typiques du maquis méditerranéen et des arômes tertiaires dus au raffinement, attribuables à la vanille et aux clous de girofle.
Goût	Corsé et robuste, avec une finale douce et persistante.
Teneur en alcool	14,5 % vol.
Accords mets et vins	Viandes rouges grillées, ragoûts et fromages affinés.
Température de service recommandée	16-18°C
Verre recommandé	Grand Cru
Conservation	Température 18-20°C, humidité 70-80 %, faible luminosité, bouteille verticale