

TERESAMANARA

ZONA DI PRODUZIONE: GUAGNANO (LE).

RESA PER ETTARO: 70 Q (4.500 CEPPI PER HA).

EPOCA DI VENDEMMIA: FINE SETTEMBRE.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: ALBERELLO.

VINIFICAZIONE: DOPO LA PIGIATURA, IL MOSTO RIMANE A CONTATTO CON LE BUCCE IN MACERAZIONE PER 8 GIORNI. LA TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE È DI 26° C.

AFFINAMENTO: A FERMENTAZIONE MALOLATTICA ULTIMATA, IL VINO SOSTA IN BARRIQUES PER CIRCA 12 MESI.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: IL NEGROAMARO IN PUREZZA È IN GRADO DI FORNIRE NOTEVOLI SORPRESE CON IL PASSARE DEI PROSSIMI 4-6 ANNI.

COLORE: ROSSO RUBINO INTENSO VARIEGATO CON TENUI RIFLESSI AMARENA.

NASO: LA FRUTTA E I FIORI ROSSI PREAVVISANO L'EVOLUZIONE DELL'ODORATO SPECIFICANDONE IL PROFUMO AMPIO CHE DENOTA LE TONALITÀ DELLE SPEZIE, DELL'ETEREO E DEL LEGGERO MINERALE.

PALATO: L'AROMA RIPERCUOTE L'ESPRESSIONE AUDACE E DECISA TIPICA DEL NEGROAMARO E NEL CONTEMPO LA SENSIBILE FINEZZA.

ABBINAMENTO: CUCINA CARATTERIZZATA DALL'ESSERE SAPORITA E STRUTTURATA; NOTEVOLE NELLA PERSISTENZA GUSTO-OLFATTIVA. LA SELVAGGINA E I FORMAGGI CON NOTEVOLE STAGIONATURA.

SERVIRE A: 18° C.

Atticelli
ERESAMANARA AN
CE NEGROAMARO TER
NO ROSATO CHARDON
ERESAMANARA Atticelli
I.G.T.
SALENTO
UVE: EGROAMA
100% NEGROAMARO

