LINEA SELEZIONE

CURTIRUSSI NEGROAMARO

Un vino dal carattere forte e intenso. Impavido, come il cavaliere che difende i valori delle cose buone e autentiche.

DENOMINAZIONE
Salento I.G.P. - Indicazione Geografica Protetta.

ZONA DI PRODUZIONE
Salento (provincia di Lecce, Brindisi e Taranto).

ETÀ DEI VIGNETI
30 anni.

CARATTERISTICHE SUOLO
Argilloso - Calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Alberello Pugliese.

VARIETÀ DELL'UVA
100% Negroamaro.

CEPPI PER ETTARO
4500

RESA DI UVA PER ETTARO
80 q.li.

RESA DI VINO PER Q.LE UVA
65 litri.

EPOCA DI VENDEMMIA
Seconda decade di settembre.

MOCAVERO®

LINEA SELEZIONE / CURTIRUSSI NEGROAMARO

VINIFICAZIONE
Classica vinificazione in rosso, prolungando il tempo di contatto tra vinacce e mosto per consentire una maggiore estrazione di sostanze coloranti, aromatiche e tanniche, per far sì che il vino sia ben strutturato per l'invecchiamento.

AFFINAMENTO VINO
A fermentazione ultimata, il vino viene separato dalle fecce e conservato in serbatoi d'acciaio per il primo anno; completa il suo ciclo di invecchiamento in botti di rovere.

ESAME ORGANOLETTICO
Alla vista un colore rosso intenso con sfuggenti riflessi violacei. Equilibrata tannicità con sentori speziati e di frutti rossi, ricco e armonioso in bocca.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Carni rosse, piatti piccanti, pasta e ragù, formaggi stagionati, frutta secca.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 16 - 18 °C

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 - 20 °C

GR. ALCOOL% VOL.: 13,5%

AC. TOTALE (GR/LT): 5,1

AC. VOLATILE (GR/LT): 0,35

SO2 (MG/LT): 70

pH: 3,56

ZUCCHERI (GR/LT): 2

FORMATI DISPONIBILI: 0.75 LT, 1.5 LT, 3 LT.

MOCAVERO®