LINEA ESSENZA

SIRE NEGROAMARO ROSSO

È tradizione, è famiglia è sentirsi al sicuro.

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

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

ETÀ DEI VIGNETI
15 - 20 anni.

CARATTERISTICHE SUOLO
Argilloso - Calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Spalliera.

VARIETÀ DELL'UVA
100% Negroamaro.

CEPPI PER ETTARO
6000

RESA DI UVA PER ETTARO
90 q.li.

RESA DI VINO PER Q.LE UVA
65 - 70 litri.

EPOCA DI VENDEMMIA
Seconda decade di settembre.

MOCAVERO®

LINEA ESSENZA / SIRE NEGROAMARO ROSSO

VINIFICAZIONE
Classica vinificazione in rosso, con prolungato tempo di contatto tra vinacce e mosto per consentire una maggiore estrazione di sostanze coloranti.

AFFINAMENTO VINO
A fermentazione ultimata, il vino viene separato dalle fecce e conservato in serbatoi d'acciaio per circa un anno. Infine viene stabilizzato, filtrato e imbottigliato.

ESAME ORGANOLETTICO
Colore rosso intenso con riflessi violacei, equilibrata tannicità e intenso profumo di frutti di bosco, con sentori di noce moscata, cocco e nocciola.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Vino da tutto pasto, arrosti di carne, formaggi stagionati, pasta e ragù.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 16 - 18 °C

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 - 20 °C

GR. ALCOOL% VOL.: 13%

AC. TOTALE (GR/LT): 5,2

AC. VOLATILE (GR/LT): 0,33

SO2 (MG/LT): 85

pH: 3,20

ZUCCHERI (GR/LT): 1,8

FORMATI DISPONIBILI: 0.75 LT.

MOCAVERO®