



Alberelli dal 1947

Classificazione: Salento IGP Rosso Biologico

Varietà: Negroamaro

Luogo di produzione: Agro di San Pietro in Lama (Lecce)

Tipologia di terreno: Limoso, argilloso

Sistema di allevamento: Alberello pugliese impiantato dal 1947

Resa uva in vino media per ettaro: 10-15 hl

Vinificazione: Acciaio inox e fermentazione con lieviti propri

Affinamento: 18-20 mesi in tonneau e successivamente in bottiglia

Gradazione alcolica: 14,5%

Temperatura di servizio: 18-20°C

Note sensoriali

Rosso granato fitto. Naso con esordio balsamico, sensazioni di prugna, cotognata, fiori secchi, tabacco dolce. Fresco e sapido e note di melograno, di lunga persistenza. Coinvolgente. Tannino di grande stoffa e giusta acidità.

Abbinamenti

Orecchiette con braciola alla barese e brasato al negroamaro su fonduta di caciocavallo, faraona in salsa tartufata. Caciocavallo stagionato in grotta.