



# Filimei

---

**Classificazione:** Salento IGP Rosso Biologico

**Varietà:** Negroamaro

**Luogo di produzione:** Cutrofiano (Grecia Salentina)

**Tipologia di terreno:** Sabbioso, limoso, argilloso

**Sistema di allevamento:** Guyot, Cordone Speronato

**Resa uva in vino media per ettaro:** 50-55 hl

**Vinificazione:** Macerazione prefermentativa a freddo sulle bucce e fermentazione in acciaio inox per circa 8-10 giorni a temperatura controllata

**Affinamento:** Acciaio e bottiglia per 12-15 mesi

**Gradazione alcolica:** 13,5%

**Temperatura di servizio:** 16-18°C

## *Note sensoriali*

Rosso rubino brillante con sfumature granate. Sentori di ciliegia, leggera speziatura di tabacco dolce, cuoio, fieno, pepe nero. Bella sapidità e acidità. Persistente, armonico ed equilibrato.

## *Abbinamenti*

Sformati di pasta, parmigiana di melanzane, carni bianche o rosse, formaggi di masseria di media stagionatura, ma anche con tagliata di tonno rosso.