



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.