



Notarpanaro

Negroamaro Salento IGP Rosso



Prima annata di produzione: 1970

Numero medio di bottiglie prodotte annualmente: 450.000

Comune di produzione: Guagnano (Le)

Uve: Negroamaro 100%

Nome e superficie del vigneto: Notarpanaro, 40 ettari

Esposizione del vigneto: nord-sud

Altimetria del vigneto: pianura

Tipo di terreno: medio impasto

Sistema di allevamento: alberello speronato

Densità dell'impianto: 5500 piante per ettaro

Età delle viti: 40 anni

Resa per ettaro: 75 quintali

Epoca della vendemmia: fine settembre

Materiale vasche di fermentazione: auto vinificatori in acciaio termocondizionati

Temperatura di fermentazione: 25° C

Sistema di controllo della temperatura: impianto di raffreddamento automatico

Durata fermentazione e macerazione: fermentazione 10-15 giorni, macerazione 7-10 giorni

Fermentazione malolattica: si

Tipo di legno e capacità dei fusti: barriques francesi 2,25 ettolitri

Età dei fusti per l'invecchiamento: secondo, terzo, quarto passaggio

Durata dell'affinamento preimbottigliamento: 6-8 mesi

Invecchiamento: adatto a lungo invecchiamento

Esame organolettico

Colore: rosso rubino molto equilibrato; manifesta con l'invecchiamento un'unghia arancione

Profumo: bouquet pieno, fitto e continuo

Sapore: asciutto, senza eccesso su elegante fondo amarognolo, ha nerbo sostenuto e stoffa consistente

Gastronomia

Qualificazione: rosso asciutto

Accompagnamenti: arrostiti di carni rosse, cacciagione, selvaggina, spiedini e grigliate miste, formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 18° C