



# Patriglione

Negroamaro Salento IGP Rosso



**Prima annata di produzione:** 1975

**Numero medio di bottiglie prodotte annualmente:** 36.000

**Comune di produzione:** Guagnano (Le)

**Uve:** Negroamaro 100%

**Nome e superficie del vigneto:** Patriglione, 15 ettari

**Esposizione del vigneto:** est-ovest

**Altimetria del vigneto:** pianura

**Tipo di terreno:** calcareo

**Sistema di allevamento:** alberello

**Densità dell'impianto:** 6000 piante per ettaro

**Età delle viti:** 60-70 anni

**Resa per ettaro:** 40-50 quintali

**Epoca della vendemmia:** seconda decade di ottobre

**Materiale vasche di fermentazione:** cemento vetrificate

**Temperatura di fermentazione:** 25° C mediamente

**Sistema di controllo della temperatura:** impianto di raffreddamento automatico

**Durata fermentazione e macerazione:** fermentazione 10-15 giorni, macerazione 8-12 giorni

**Tipo di legno:** barriques francesi con blend di diverse tostature

**Età dei fusti per l'invecchiamento:** 20% nuovi, 30% secondo passaggio, 50% terzo passaggio

**Durata dell'affinamento preimbottigliamento:** 12 mesi

**Invecchiamento:** adatto a lungo invecchiamento

## Esame organolettico

**Colore:** rosso rubino intenso

**Profumo:** vinoso, tende a bouquet composto, etereo, molto ampio

**Sapore:** senza alcuna asperità, gradualmente amarognolo; pieno carattere, di notevole razza

## Gastronomia

**Qualificazione:** rosso asciutto

**Accompagnamenti:** carni rosse allo spiedo e alla griglia, selvaggina, cacciagione, pollame nobile e interiora d'agnello (piatto tipico pugliese)

**Temperatura di servizio:** 20° C