



Scaloti

Negroamaro Salento IGP Rosato



Numero medio di bottiglie prodotte annualmente: 12.000

Comune di produzione: Guagnano (Le)

Uve: Negroamaro 100%

Esposizione del vigneto: nord-sud

Altimetria del vigneto: pianura

Tipo di terreno: argilloso-calcareo

Sistema di allevamento: alberello pugliese

Densità dell'impianto: 5500 piante per ettaro

Età delle viti: 20-30 anni

Resa per ettaro: 80 quintali

Epoca della vendemmia: settembre

Materiale vasche di fermentazione: acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 14-16° C

Sistema di controllo della temperatura: impianto di raffreddamento automatico

Durata fermentazione e macerazione: fermentazione 40 giorni, macerazione 8-12 ore

Operazioni enologiche per stabilizzare il prodotto: chiarificazione, refrigerazione, filtrazione

Esame organolettico

Colore: rosato con rapidi e lievi riflessi cremisi, brillante

Profumo: bouquet completo, deciso e continuo

Sapore: asciutto, senza asperità, fine e gradevole, stoffa leggera anche elegante, armonico

Gastronomia

Qualificazione: rosato asciutto

Accompagnamenti: antipasti, uova, paste asciutte e risotti, carni bianche, zuppe di pesce di mare, pesce alla griglia, ottimo con la pizza

Temperatura di servizio: 12° C