

**Vitigni:** Negroamaro.

**Analisi organolettica:** vino cerasuolo vermiglio carico trasparente e lucido, dal profumo di ciliegia, lampone e rosa selvatica, ha sapore asciutto, sapido, fresco, elegante con piacevoli ricordi di mora, sulla base amarognola ha corpo largo e carezzevole, con armonico e fragrante sviluppo.

**Abbinamenti:** antipasti di mare e di terra, paste al sugo, secondi a base di pesce e carni bianche.

**Temperatura di servizio consigliata:** 8-10°.

**Vendemmia:** ultima settimana di agosto.

**Resa per ettaro:** 100 q.li.

**Ceppi per ettaro:** 4500-5000.

**Sistema di allevamento:** cordone speronato.

**Vinificazione:** con la tipica tecnica dell'“alzata di cappello”, fermentazione controllata a 18°, affinamento in acciaio.

**Grape varieties:** Negroamaro.

**Organoleptic analysis:** a deep, transparent, glossy cherry-red wine with aromas of cherry, raspberry and wild rose. It has a dry, savoury, fresh and elegant flavour with pleasant hints of blackberry. It has a bitter base and a full, caressing body with a harmonious and fragrant development.

**Pairings:** seafood and meat appetisers, pasta with sauce, fish and white meat main courses.

**Recommended serving temperature:** 8-10°C.

**Harvest:** last week of August.

**Soil:** clayey soils of varying composition lying on hard limestone or tuff, in a flat area: 30 to 60 metres above sea level.

**Yield per hectare:** 100 quintals.

**Vines per hectare:** 4500-5000.

**Training system:** spurred cordon.

**Vinification:** using the typical “alzata di cappello” technique, controlled fermentation at 18°C, ageing in steel.

## SPINELLO DEI FALCONI

Negroamaro Salento IGT Rosato

