

Vitigni: Negroamaro.

Descrizione organolettica: vino fresco e vivace, leggermente mosso, dal colore rosa corallo, profumo intenso e aroma vinoso con decisivo apporto fruttato, note di mora di rovo, sapore asciutto, sapido, fresco e sulla base piacevolmente amarognola.

Abbinamenti: adatto ad aperitivi e antipasti – di mare e di terra e con primi piatti della tradizione salentina e italiana in generale.

Temperatura di servizio consigliata: 8-10°.

Vendemmia: ultima decade di agosto.

Terreno: terre a struttura argillosa, di varia composizione poste al di sopra della pietra calcarea dura o tufacea, in zona pianeggiante: dai 30 ai 60 metri sul livello del mare.

Resa per ettaro: 100 q.li.

Ceppi per ettaro: da 4500 a 5000.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Vinificazione: criomacerazione con le bucce per 8/10 ore, pressatura soffice e fermentazione controllata a 18°, affinamento in acciaio.

Grape varieties: Negroamaro.

Organoleptic description: a fresh and lively wine, slightly sparkling, coral pink in colour, with an intense bouquet and vinous aroma with a decisive fruity contribution, notes of blackberry, dry, savoury, fresh and pleasantly bitter on the palate.

Pairings: suitable for aperitifs and starters – seafood and meat and with traditional Salento and Italian first courses in general.

Recommended serving temperature: 8-10°C.

Harvest: last ten days 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: 4,500 to 5,000.

Training system: spurred cordon.

Vinification: cryomaceration with the skins for 8-10 hours, soft pressing and controlled fermentation at 18°, ageing in steel.

SQUARCIAFICO

Negroamaro Salento
IGT Rosato

