

Vitigni: Negroamaro.

Analisi organolettica: vino rosso rubino intenso, dal profumo fresco e vinoso con ricordi di frutti rossi, liquerizia, vaniglia e caffè, ha sapore morbido, caldo sul garbato fondo amarognolo, ben sostenuto da concentrazione e speziatura che donano eleganza e rotondità.

Abbinamenti: primi e secondi a base di carni rosse o selvaggina, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio consigliata: 18°.

Vendemmia: prima decade di settembre.

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: 4500-5000.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Vinificazione: macerazione con le bucce per 7/8 giorni a 28° di temperatura; pressatura soffice e affinamento in acciaio e cemento vetrificato.

Grape varieties: Negroamaro.

Organoleptic analysis. an intense ruby red wine with a fresh, vinous bouquet reminiscent of red fruits, liquorice, vanilla and coffee. It has a smooth, warm flavour with a gentle bitter finish, well supported by concentration and spiciness that lend elegance and roundness.

Pairings: first and second courses based on red meat or game, mature cheeses.

Recommended serving temperature: 18°.

Harvest: first ten days of September.

Yield per hectare: 100 quintals.

Vines per hectare: 4500-5000.

Training system: spurred cordon.

Vinification: maceration with the skins for 7/8 days at a temperature of 28°; soft pressing and ageing in steel and vitrified cement.

POGGIANI

Negroamaro
Salento IGT Rosso

