

Caleido - Negroamaro del Salento

CALEIDO - NEGROAMARO SALENTO

Vino dalla personalità originale, forte e ben definita ma capace di svelarsi in un insieme variegato di profumi e di sapori e che si intersecano in mille sfaccettature.

Denominazione:

Negroamaro IGP

Uve (Varietà): 100% Negroamaro

Collocazione geografica: Salento

Caratteristiche del terreno: Terra rossa ricca di ossidi di ferro su strati di arenaria

Età delle viti: 10 anni

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Produzione per ettaro: 110 ql

Modalità di raccolta: Manuale in cassette

Vinificazione: Pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata e macerazione sulle bucce

Resa in vino: 70%

Affinamento: 15 mesi in barrique e botti + 3 mesi in bottiglia

Tenore alcool: 13% vol.

Esame visivo: Rosso rubino con riflessi violacei

Esame olfattivo: Aromi intensi di prugna, amarena e violetta

Esame gustativo: Morbido ed equilibrato.

Accompagnamenti: Delicati piatti a base di carne.

Piatto tipico ideale: Agnello al forno con patate.

A wine with an original personality, strong and well-defined but capable of revealing itself in a variety of different bouquets and tastes that intersect in a thousand aspects.

Appellation:

Negroamaro IGP

Grapes (Varieties): 100% Negroamaro

Geographical location of vineyards: Salento

Soil: Red soil rich in iron oxides on sandstone layer

Vineyard age: 10 years

Training system: Permanent cordon

Yield per hectare: 110 ql

Harvest: Manual picking in small boxes

Vinification: Soft crushing and controlled temperature during fermentation and maceration on the skins

Yield grapes-wine: 70%

Refinement: 15 months in barrique and "botti" + 3 months in bottle

Alcohol: 13% vol

Colour: Ruby-red with violet tinges

Aroma: Intense aroma of plum, black cherry and violet

Flavour: Soft and balanced.

Food matching: Delicate meat dishes.

Ideal typical dish: Baked lamb with potatoes.

