



## EMOZIONE SALENTO I.G.P. NEGROAMARO



**Varietà di uve**  
Negroamaro

**Zona di produzione**  
Puglia - Salento

**Natura del suolo**  
Calcareo di origine carsica ricco di sesquiossidi di ferro e alluminio (terre rosse tipiche del Salento) che conferiscono al terreno calore.

**Resa per ettaro**  
100 - 120 q

**Vinificazione**  
Dopo la pigiatura le uve ammostate subiscono una macerazione di 15 – 20 giorni. In seguito, dopo la sgrondatura e la pressatura solo il mosto fiore viene fatto fermentare, con l'ausilio di fermenti selezionati in vasche termocondizionate alla temperatura di 22 – 23°. A fine fermentazione il vino nuovo viene travasato e centrifugato.

**Caratteristiche organolettiche**  
**Colore:** rosso rubino intenso.

**Profumo:** di noccia, con sfumature di frutta rossa che ricordano il vitigno.

**Sapore:** morbido, vellutato, sapido e pieno.

**Abbinamento gastronomico:** carni alla griglia, formaggi pecorini piccanti, zuppe di pesce particolarmente saporite.

**Temperatura di servizio:** 18 - 20° C.

**Dati analitici:**

**Alcole:** 14,50 %vol.

**Acidità totale:** 5,7 g/lt

**Anidride solforosa:** 100 mg/lt

**Affinato in barrique**

**EN** *Grapes varieties*  
Negroamaro

**Production zone**  
Puglia – Salento

**Ground nature**  
carsic calcareous origin, rich in iron and aluminium sesquiossids (typical Salento red soils) wich give warmth to the round.

**Harvest base per hectare**  
100 – 120 q

**Vinificazion**  
After dripping grapes undergo to maceration for 15 – 20 days. Then, after dripping and pressing, just flower must, undergo to fermentation with the add of selected ferments, inside thermoconditioned tanks at a temperature of 22 – 23°. After fermentation is the new wine is poured off for the first time and centrifugated.

**Organoleptic Characteristics**

**Colour:** intense ruby red.

**Aroma:** hazel-nut, with trace of red fruits which conduct to the grape.

**Flavour:** smooth, velvety, full and tasty.

**Serving suggestions:** grilled meat, spicy "Pecorino" cheese, savoury fish soup.

**Servine temperature:** 18 – 20° C.

**Analytical data:**

**Alcohol:** 14,50 %vol.

**Total acidity:** 5,7 g/lt

**Sulfur dioxide:** 100 mg/lt

**Matured in oak casks**

**DE** *Reborte*  
Negroamaro

**Anbauebiet**  
Apulien - Salent

**Bodenbeschaffenheit**  
Der boden ist kalkartig, karstig, reich an Eisen und Aluminium, die ihn Wärme übertragen (typische rote Erde aus Salento).

**Durchschnittlicher Ertrag/Hektar**  
100 – 120 q

**Ausbau**  
Nach dem sanften Anquetschen bleibt die Maische 15-20 Tage eingelegt. Dann, nach dem Abtropfen und dem Pressen, wird nur de Most, mit Hilfe ausgewählter Enzyme, in Wannen mit 22-23° Temperatur gären gelassen. Neuer Wein wird zu feiner Gärung zentrifugiert und umgefüllt.

**Weincharakter**

**Farbe:** rubinrot.

**Duft:** Haselnuss, mit zarten Aromen nach rote Früchten, die den ebstock erinnern.

**Geschmack:** zart, weich, würzig und kräftig.

**Empfehlung:** Grillfleisch, pikante Schafkäsesorten, schmackhafte Fischsuppen.

**Serviertemperatur:** 18 – 20° C.

**Analysenwerte:**

**Alkoholgehalt:** 14,50 %vol.

**Gesamtsauregehalt:** 5,7 g/lt

**Sewefeldioxyd:** 100 mg/lt

**Ausbau in Barrique**