

Grecântico®

Salento Rosso IGP

Il suo nome di provenienza greca indica chiaramente l'origine del vitigno Negroamaro con le cui uve viene prodotto questo vino e la storia della sua terra.

- UVE DI PROVENIENZA: Negroamaro 70%, Malvasia nera Leccese 30%. Coltivate col sistema tradizionale ad alberello nella zona più tipica del Salento e precisamente nei comuni di Tuglie, Sannicola, Alezio.
- TIPOLOGIA DI TERRENO: Terra rossa misto sabbia di medio impasto.
- EPOCA DI VENDEMMIA: Metà settembre
- TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale
- PRODUZIONE MEDIA/ETTARO: 70 q.li di uva
- VINIFICAZIONE: La giovane età delle vigne ed una attenta vinificazione volta all'ottenimento di caratteristiche di freschezza e piacevolezza, conferiscono al prodotto un'ottima vinosità e fruttuosità che lo caratterizzano come prodotto autentico della sua terra. Il Salento.

Il vino ottenuto è apprezzabile già dopo qualche mese dalla vendemmia. L'affinamento avviene interamente in acciaio per 6 mesi, il prodotto viene così messo in bottiglia e dopo 3 mesi circa posto in vendita, per apprezzarne interamente la sua freschezza ma anche evoluzione nel tempo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino carico con tonalità violacee.

Profumo: fresco, fruttato con sentori di mora e lampone.

Sapore: fruttato e con una buona persistenza, in bocca rivela tutta la sua gioventù. Ben strutturato e di carattere.

Consigli: temperatura di servizio 16°-18°.

ABBINAMENTO:

Può essere utilizzato a tutto pasto con una predilezione per la cucina mediterranea.

Si può anche abbinare ad alcune specialità di pesce.

Produzione media annua di circa

15/20.000 bottiglie.

