Mjère® Salento Rosso IGP

Edizione Limitata

Ottenuto da uve negroamaro e prodotto solamente nelle migliori annate in cui le caratteristiche del nostro alberello vengono espresse al massimo della qualità.

- UVE DI PROVENIENZA: Negroamaro 100%, coltivate col sistema tradizionale ad alberello nella zona più tipica del Salento e precisamente nei comuni di Tuglie, Sannicola, Alezio (LE).
- TIPOLOGIA DI TERRENO: Terra rossa misto sabbia di medio impasto.
- EPOCA DI VENDEMMIA: Fine settembre.
- TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale.
- PRODUZIONE MEDIA/ETTARO: 50 q.li di uva per ettaro.
- VINIFICAZIONE: Tradizionale con macerazione lunga delle uve di 7-8 giorni a seconda dell'annata e svinatura in vasca di cemento in cui completerà l'affinamento per 24 mesi sui propri lieviti al termine del quale viene imbottigliato senza alcuna operazione di filtrazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino con riflessi granata.
Profumo: ampio con sentori di frutta di bosco, prugna.
Sapore: asciutto, con piacevole retrogusto amarognolo e allo stesso tempo morbido.
Di buon equilibrio e persistente.
Consigli: temperatura di servizio 16° - 18°.

ABBINAMENTO:

Si sposa bene con piatti di carne e selvaggina; formaggi a pasta dura e stagionati.
Ottimo sui primi piatti tipici saporiti.

PRODUZIONE:

4000 bottiglie numerate.



Michele Calò & Figli
Vini d'Autore
in Salento dal 1954