



NEGROAMARO SALENTO

indicazione geografica protetta

FEUDI
DI SAN MARZANO



Tipologia vino Indicazione Geografica Protetta.

Colore Vino rosso.

Vitigni Negroamaro.

Densità d'impianto 4500 viti per ettaro.

Zona di produzione Vigneti selezionati nella contrada di Monte La Conca, a cavallo tra il territorio del comune di San Marzano e quello di Francavilla Fontana. I suoli sono costituiti dalle terre rosse residuali, a tessitura fine e generalmente con substrato calcareo e radi affioramenti rocciosi. La famosa tinta rossa di questi suoli deriva da un'intensa presenza di ossidi di ferro. I valori termici caratterizzano un ambiente piuttosto caldo, con piovosità annua molto bassa e escursioni termiche molto elevate, condizione questa che ha una benefica influenza sulla qualità delle uve.

Epoca di vendemmia Ultima settimana di settembre.

Vinificazione Le uve vengono raccolte manualmente in piccoli cesti. Macerazione: 18 giorni sull' 80% della massa, 25 giorni sul 20% (con lieviti indigeni selezionati in vigna su materiale scelto di diverso tipo). Fermentazione a temperatura controllata a 24-26° C.

Affinamento 12 mesi in barriques di rovere francese e caucasico.

Caratteristiche organolettiche Colore rosso porpora molto carico e profondo, profumo ricco e complesso, con note di spezie, frutti di bosco, e confettura di ciliegia. Vino di grande corpo, morbido e armonico, ricco di tannini nobili, con un finale piacevolmente persistente.

Abbinamenti Primi piatti robusti, carni rosse, selvaggina, formaggi pecorini stagionati. Vino da meditazione.

Fruibilità Da servire a 18°C.

Wine category Indicazione Geografica Protetta.

Colour Red.

Vine varieties Negroamaro.

Vines per ha 4500.

Production area Selected vineyards in the district of Monte La Conca, located between San Marzano and Francavilla Fontana. The soil is mainly red earth, with a fine texture and a generally calcareous underground with few emerging rocks. The well-known redness of these soils is due to the presence of iron oxides. The climate is characterised by high temperatures all year round, with very little rainfall and a wide temperature range between night and day, which has a positive influence on the quality of the grapes.

Harvest period Last week of September.

Vinification Grapes are hand-harvested in small baskets. Maceration: 18 days on 80% of the mass, 25 days on remaining 20% (with selected autochthonous yeasts). Thermo-controlled alcoholic fermentation at 24-26°C.

Maturation In French and Caucasian oak barrels for 12 months.

Tasting notes Very deep purple red, wide and complex to the nose, with notes of spices, soft fruit, and cherry jam. A full-bodied wine, soft and balanced, rich in fine tannins, with a pleasantly long lasting finish.

Best served with Savoury first courses, red meat, game, pecorino cheese. Meditation wine.

Serving temperature About 18°C.

FEUDI
DI SAN MARZANO