



DICIOTTO FANALI SALENTO I.G.P. ROSATO NEGROAMARO

TERRITORIO

Il Salento viene identificato da tre elementi climatici: il sole, artefice di gradi zuccherini generosi, il mare, responsabile della mineralità dei vini, e il vento che rende questo territorio naturalmente esente da malattie e particolarmente indicato nella produzione di vini "naturali".

Caratterizzato da estese zone pianeggianti e modesti rilievi collinari, il Salento è geologicamente costituito da una struttura calcarea di medio impasto.

UVAGGIO

Il Negroamaro, autoctono della Puglia, è il vitigno a bacca nera principe del Salento. Antichissime le sue origini (VIII Sec. A.C.), deve probabilmente il suo nome ai termini "niger" (latino) e "mavros" (greco) che significano entrambi nero. La grandissima versatilità lo rende idoneo a tutti i tipi di vinificazione.

ZONA DI PRODUZIONE

Salento - Puglia

ALTITUDINE VIGNETO

100 m s.l.m.

TIPOLOGIA TERRENO

Calcareao-argilloso

NOTE DEGUSTATIVE

COLORE

Salmone brillante attraversato da leggere sfumature dorate.

PROFUMO

I profumi fruttati richiamano le ciliegie appena mature e fanno da controcanto a sentori erbacei freschi.

SAPORE

Secco, fresco e morbido in bocca, si percepisce inizialmente una bella rotondità sulla lingua, cui segue una sensazione di struttura e consistenza quasi tannica. Elegante finale fruttato con accento speziato.

CONSIGLIATO CON

Vino di struttura, va abbinato a carni bianche, affettati, piatti a base di pesce (al cartoccio, alla griglia e in umido) e formaggi freschi.

GRADO ALCOLICO

14.0%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12° C