



## MANI DEL SUD SQUINZANO D.O.P. ROSSO

### 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

Un taglio di tre uve di antica origine salentina: Il Negroamaro deve il suo nome ai termini "niger" (latino) e "mavros" (greco) che significano entrambi nero. Vitigno dalla grandissima versatilità, risulta idoneo a tutti i tipi di vinificazione. Il Sangiovese è la varietà più coltivata in Italia, figlia di un antico incrocio tra il Negrodolce e il Ciliegiolo, entrambi vitigni autoctoni pugliesi. La Malvasia Nera, vitigno dalla grande morbidezza e aromaticità, equilibra al meglio i caratteri spigolosi delle altre due uve.

### ZONA DI PRODUZIONE

Salento - Puglia

### ALTITUDINE VIGNETO

100 m s.l.m.

### TIPOLOGIA TERRENO

Calcareao-argilloso

### NOTE DEGUSTATIVE

#### COLORE

Rosso rubino intenso con toni amaranto sui bordi.

#### PROFUMO

Sentori di mandorla, frutta e fiori secchi.

#### SAPORE

Fruttato, etereo e con un tannino vellutato. Finale lungo e persistente segnato da un invitante aroma di mandorla che ritorna anche in bocca.

#### CONSIGLIATO CON

Carni rosse in umido, selvaggina a pelo, formaggi fermentati.

#### GRADO ALCOLICO

14.0%

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C