



Scheda Prodotto

MESENA

Vellutato negroamaro del Salento

Nome etichetta: MESENA

Tipologia: IGT Salento

Zona di produzione: Laghi Alimini - Otranto (Lecce)

Colore: Rosso

Uve: Negroamaro 100%

Terreno: argilloso / sabbioso profondo senza scheletro

Altitudine: 3 m. s.l.m

Sistema allevamento: Cordone speronato (spalliera)

Ceppi per ettaro: 4140

Resa per ettaro in quintali: 80/90

Epoca vendemmia: Prima decade di Settembre

Vinificazione: Acciaio

Macerazione: 8 ore

Fermentazione: temperatura controllata a 27-28°C

Affinamento: in acciaio e barriques

Temperatura di servizio: 16-18°C

Descrizione

Splendida lucentezza nel bicchiere, rosso granato, abbastanza consistente, abbastanza intenso e complesso di qualità fine. Floreale al naso di rosa di campo e frutta come la ciliegia e la prugna mature, su note di spezie dolci, sentori balsamici con un finale di caffè in polvere e vaniglia. In bocca il vino è secco, caldo, morbido, abbastanza fresco, con un tannino ben integrato, ed una sapidità presente ma non invadente. Si esprime al meglio con salumi, carni alla brace e ragù di carne.