


TENUTA CORALLO
WINERY



MESENA

PREMI
ERICONOSCIMENTI



D.O.C. NEGROAMARO TERRA D'OTRANTO
ROSSO

Terreno: Argilloso/sabbioso
Sistema di allevamento: Cordone speronato
Ceppi per ettaro: 4140
Resa per ettaro: 80/90 q
Epoca vendemmia: Prima decade di Settembre
Vinificazione: Acciaio
Macerazione: 8 - 10 giorni
Fermentazione: Temperatura controllata a 27/28° C
Affinamento: In acciaio e barriques
Temperatura di servizio: 16 - 18° C

Rosso granata, abbastanza consistente, intenso e complesso di qualità fine. Floreale al naso di rosa di campo e frutta come ciliegia e prugna. In bocca il vino è secco, caldo, morbido, abbastanza fresco, con un tannino ben integrato. Si esprime al meglio con salumi, carni alla brace e ragù di carne.

Soil: Clayey/Sandy
Plant breeding system: Spurred Cordon
Logs per hectare: 4140
Yield per hectare of grapes: 80/90 q
Grape harvest: First ten days of September
Vinification: Steel
Maceration: 8 - 10 days
Fermentation: Controlled temperature 27/28° C
Aging: In stainless steel and barriques
Serving Temperature: 16 - 18° C

Garnet red, fairly consistent, quite intense and complex with fine quality. Aromas of rose and fruit like ripe cherry and plum. In the mouth the wine is dry, warm, soft, fairly fresh, with well-integrated tannins. It is best expressed with grilled meats and meat sauce.