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. slm
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: 8-10 giorni
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.