

'NORIE'

NEGROAMARO IGT SALENTO

Vino rosso, fermo, ottenuto con uve Negroamaro del Salento, accuratamente selezionate nei migliori vigneti dell'azienda.

Numero di piante per ettaro: tra 5.100 e 5.200

Produzione per ettaro: tra i 9.000 e 10.000 kg.

Vinificazione: in rosso con macerazione per 8-10 giorni delle bucce con il mosto, a temperatura di 28-30°C.

Tipo di serbatoi: vetro cemento, in termo-conservazione

Esame organolettico: si presenta di colore rosso rubino con riflessi leggermente aranciati che tendono ad accentuarsi con l'invecchiamento

Profumi: ampi e persistenti tendenti al vinoso

Sapore: pieno, caldo, vellutato e con piacevole retrogusto amarognolo

Bottiglia: bordolese "elite" da 750 ml

Gradazione: 12,5% vol.

Accompagnamenti: ottimo per primi piatti a base di ragù, arrosto allo spiedo, cacciagione e formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 16-18°C, si consiglia di stappare la bottiglia almeno un'ora prima di servirlo



Nel dialetto leccese le 'norie' sono le macine usate negli antichi frantoi; da qui il nome di uno dei vigneti dell'azienda.

Red wine obtained with Negroamaro grapes of Salento, carefully selected among the best vineyards on the farm.

Number of plants per hectare: between 5,100 and 5,200 (2300 - 2360 per acre)

Yield per hectare: between 9,00 and 10,000 Kg (1400 - 1650 pounds per acre)

Vinification: in red. The skins are allowed to macerate 8-10 days with the skins at 28-30 C.

Type of Containers: Vitrified cement, thermo-conservation

Organoleptic Examination: ruby red with orange tinted reflections with a propensity to increase with age.

Perfumes: ample and persistent, tending to vinous.

Taste: full, warm, velvety, with a pleasantly mild bitter after-taste

Bottle: 750 ml bordelaise "elite"

Alcohol: 12,5

Accompaniments: excellent for first courses with meat sauces, roasts, game, and seasoned cheeses.

Drinking temperature: fresh from the cellar at 16-18 C. Should be opened at least one hour before serving.

In the local dialect the 'norie' are the grindstones used in the old mills to produce oil. It has given its name to one of the farm's vineyards.