

SUDdelSUD

Salento Rosso IGP



TERRENO: di medio impasto tendente allo sciolto con buona presenza di scheletro.

VITIGNO: "Blend": **Negramaro**, **Primitivo**, **Merlot**, **Shiraz** e **Cabernet Sauvignon**. Sistema d'allevamento a cordone speronato.

VENDEMMIA: III decade di settembre/I di ottobre.

RESA: 80 ql/ha.

VINIFICAZIONE: in acciaio a temperatura controllata (21°-23° C). Macerazione delle bucce sul mosto per 21 giorni con frequenti rimontaggi. Fermentazione alcolica indotta con lieviti selezionati, fermentazione malolattica spontanea.

AFFINAMENTO: acciaio/legno.

NOTE CARATTERISTICHE: Colore rubino intenso. Profumi di frutti rossi e prugne bilanciati con sentori di spezie ed erbe balsamiche. Al palato si presenta complesso ed armonico.

ABBINAMENTI: Carni rosse e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°C.

ALCOL: 14%-15%.

PREMI:

- CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE VINITALY 2015 – GRAN MENZIONE
- CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE VINITALY 2014 – GRAN MENZIONE
- CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE VINITALY 2013 – GRAN MENZIONE
- IWSC 2015 – MEDAGLIA DI BRONZO
- IWSC 2014 – MEDAGLIA DI BRONZO
- IWSC 2013 – MEDAGLIA DI BRONZO
- DWVA 2014 – MEDAGLIA DI BRONZO

SOIL: the soil is medium to loose mixture.

GRAPE VARIETY: "Blend" **Negroamaro**, **Primitivo**, **Merlot**, **Shiraz** and **Cabernet Sauvignon** grapes. Spurred cordon farming system.

HARVEST: The 3rd week in September prior to October.

YIELD: 3.2 tons per acre.

VINIFICATION: the procedure involves vinification of the de-stemmed and pressed grapes in stainless steel at controlled temperatures ranging from 70°-73.5°F maceration on the skins for 21 days with

frequent pumping over. Alcoholic fermentation is induced by selected yeast. Malolactic fermentation occurs spontaneous.

AGEING: stainless steel/wood.

TASTING NOTES: intense ruby red in color, with aromas of red fruit and black plums. Hints of spice and aromatic herbs on the palate. Complex and balanced.

SERVING SUGGESTIONS: red meat, aged cheeses.

SERVING TEMPERATURE: 60-64.5°F.

ALCOHOL BY VOL.: 14% - 15%

AWARDS:

- CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE VINITALY 2015 – HONOR MENTION
- CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE VINITALY 2014 – HONOR MENTION
- CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE VINITALY 2013 – HONOR MENTION
- IWSC 2015 – BRONZE
- IWSC 2014 – BRONZE
- IWSC 2013 – BRONZE
- DWWA 2014 – BRONZE