

Kalema

NEGROAMARO ROSATO SALENTO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

CLASSIFICAZIONE

Indicazione Geografica Protetta

VITIGNO

Negroamaro 100%

DENSITA' DI IMPIANTO

4500 ceppi per ettaro

ETA' MEDIA DEI VIGNETI

20-40 anni

RESA MEDIA IN UVA PER ETTARO

120 quintali

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello e/o spalliera

ZONA DI PRODUZIONE

Faggiano, Salento – Puglia – Italia

VENDEMMIA

Terza decade di settembre

VINIFICAZIONE

Svinatura parziale del mosto con pressatura soffice, dopo macerazione di qualche ora, successivamente fermentazione termocondizionata in bianco

AFFINAMENTO

In acciaio

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosa con riflessi rubino, profumo intenso e persistente, con sentori di ciliegia e lampone. Al palato si presenta fresco e persistente

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Risotti, brodetti, secondi di pesce al forno e crostacei

GRADAZIONE ALCOLICA

13 %Vol.

WINE CATEGORY

Indicazione Geografica Protetta

VINE VARIETIES

Negroamaro 100%

VINES FOR HA

4500 stumps for hectare

AGE OF VINE

20-40 years old

MADE MIDDLE IN GRAPES FOR HA

120 ql

SYSTEM OF VITE

Little tree or espalier

PRODUCTION AREA

Faggiano, Salento – Puglia – Italy

HARVEST PERIOD

Last decade of September

VINIFICAZION

Skin contact for few hours, then drawing off of the must of grapes, and finally the same fermentation as white wine

AGEING

In stainless steel

TASTING NOTES

Greenish yellow colour with gilded reflexes, intense and persistent aromas, floral and fresh. It results gratifying and balanced, with a correct equilibrium between freshness and softness

SERVING TEMPERATURE

8-10 °C

BEST SERVED WITH

Seafruits, crustaceans, boiled fish dishes with light sauces, fresh cheese.

ALCOHOLIC GRADATION

13 %Vol.

Azienda Agricola Fabiana

Via Roccaforzata, 13 – tel/fax 099 4006465 – 74027 San Giorgio Jonico (TA)

www.aziendaagricolafabiana.com – info@aziendaagricolafabiana.com