

Kalema

NEGROAMARO 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

Foggiano, Salento – Puglia – Italia

A circa 100 m sul livello del mare con temperature medie molto alte ed una piovosità particolarmente bassa. I terreni sono a grana medio-argillosa.

EPOCA DI VENDEMMIA

Terza decade di settembre

MODALITA' DI RACCOLTA

Manuale

VINIFICAZIONE

Le uve accuratamente selezionate sono messe a macerare a temperatura controllata (20 – 22° C) per almeno 10 giorni. Alla svinatura segue la fermentazione malolattica e l'affinamento.

AFFINAMENTO

In Tonneau di rovere per circa 6 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino rosso intenso con riflessi granati. Al naso si alternano sensazioni fruttate di amarena e more, dolci note speziate dovute all'affinamento nei Tonneau. In bocca è morbido ed equilibrato con un tannino deciso ma mai invadente. Finale persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Grigliate di carne e formaggi.

DATI ANALITICI

Alcol: 13 % Vol.

Residui zuccherini: secco.

WINE CATEGORY

Protected Geographical Indication

VINE VARIETY

Negroamaro 100%

VINES FOR HA

4500 winestoks for hectare

AGE OF VINE

20-40 years old

MADE MIDDLE IN GRAPES FOR HA

120 ql

TRAINING

Head training system

PRODUCTION AREA

Foggiano, Salento – Puglia – Italy

At about 100 m sea level, with average temperatures and a very high rainfall during the year.

The soils are medium-clay.

HARVEST PERIOD

Last 10 days of September

HARVEST METHOD

Manual

VINIFICATION

The grapes are carefully selected and the fruit are then crushed fermentation in temperature controlled stainless steel containers. The juice is pumped over the cup frequently for about three weeks, in order to extract color and aroma compounds from the skins. The wine is then racked.

AGEING

For about 6 months in oak Tonneau

TASTING NOTES

Wine of an intense red color with garnet-colored hints. To the nose fruit sensation of black cherry and blackberry, notes of sweet spices due to the refinement in oak Tonneau. In the mouth it is smooth and balanced with a strong but never intrusive tannin. Last finish.

SERVING TEMPERATURE

16-18 °C

SERVING SUGGESTION

Game and cheese.

ANALYTICAL DATA

Alcohol: 13 % Vol.

Residual sugar: dry

Azienda Agricola Fabiana

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

www.aziendaagricolafabiana.com – info@aziendaagricolafabiana.com