

Mjère® Salento Rosso IGP

Questo straordinario rosso viene affinato in piccoli carati di rovere pregiato per un periodo di circa 12 mesi.

Successivamente avviene l'assemblaggio e dopo un periodo di riposo il prodotto viene messo in bottiglia e posto in vendita dopo 6 mesi circa di affinamento in bottiglia.

- UVE DI PROVENIENZA: Negroamaro 100%. Coltivate col sistema tradizionale ad alberello nella zona più tipica del Salento e precisamente nei comuni di Tuglie, Sannicola, Alezio (LE).
- TIPOLOGIA DI TERRENO: Terra rossa misto sabbia di medio impasto.
- EPOCA DI VENDEMMIA: Fine settembre.
- TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale.
- PRODUZIONE MEDIA/ETTARO: 70 q.li di uva.
- VINIFICAZIONE: Tradizionale con macerazione lunga delle uve 7-8 giorni a seconda dell'annata e svinatura con buona intensità di colore e profumi. L'affinamento avviene in parte (70%) in acciaio inox e la rimanente parte (30%) in piccoli carati di rovere pregiato per un periodo di circa 12 mesi. Successivamente avviene l'assemblaggio e dopo un periodo di riposo il prodotto viene messo in bottiglia e posto in vendita dopo 6 mesi circa di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino con riflessi granata.

Profumo: ampio con sentori di frutta di bosco, prugna.

Sapore: asciutto, con piacevole retrogusto amarognolo e allo stesso tempo morbido. Di buon equilibrio e persistente.

Consigli: temperatura di servizio 16° - 18°.

ABBINAMENTO: Si sposa bene con piatti di carne e selvaggina; formaggi a pasta dura e stagionati.

Ottimo sui primi piatti tipici saporiti.

Produzione media annua circa 20/25.000 bottiglie.

