

# CASELETTI

Negroamaro



**Zona di produzione:**  
Puglia, Alto Salento,  
250/350 slm



**Piante per ettaro:**  
4500



**Terreno:**  
Argilloso e calcareo  
di medio impasto



**Vinificazione:**  
Diraspatura dell'uva e  
macerazione a 4/5°C per  
36 ore. Fermentazione  
alcolica alla temperatura  
controllata di 24-26°C e  
svinatura 13 giorni dopo  
il termine della  
fermentazione.  
Pressatura soffice  
delle vinacce.



**Vitigno:**  
Negroamaro



**Età dei vigneti:**  
15-30 anni



**Affinamento:**  
Dopo la fermentazione  
malolattica in serbatoi di  
acciaio inox il vino viene  
affinato in rovere francese  
di medio tostatura e rimane  
in affinamento per 6 mesi.  
Successivamente viene  
imbottigliato e affinato  
in bottiglia.



**Sistema  
di allevamento:**  
Spalliera  
con potatura guyot

## ESAME ORGANOLETTICO



**Colore:**  
Rosso intenso  
con riflessi rubino



**Profumo:**  
Intenso e persistente  
con delicate note di frutta  
rossa e spezie



**Gusto:**  
Morbido e avvolgente con  
piacevoli sentori di mirtilli e  
mare, con un tannino morbido,  
dolce e ben equilibrato



**Abbinamento gastronomico:**  
Ottimo con carni rosse alla  
brace e al forno, selvaggina e  
formaggi stagionati



**Mescita:**  
Servire a temperatura di 16/18°C  
**Decantare prima di servire**

