

## GELSO MORO ROSSO 2014

<b>Denominazione</b>	Indicazione Geografica Tipica (IGT) "Salento"
<b>Provenienza</b>	L'intero territorio delle province di Lecce, Brindisi e Taranto.
<b>Caratteristiche del territorio di produzione</b>	Franco sabbioso argilloso, ricco di calcio e magnesio
<b>Produzione media</b>	100 quintali/ettaro
<b>Forma di allevamento</b>	Alberello pugliese

### NOTE TECNICHE

<b>Varietà</b>	100% Negroamaro
<b>Tempo di macerazione</b>	10 giorni
<b>Grado alcolico</b>	13.10%
<b>Acidità totale</b>	5.70 g/l
<b>pH</b>	3.30
<b>Estratto secco netto</b>	30.50 g/l
<b>Zuccheri residui</b>	4.2 g/l
<b>Vinificazione</b>	In contenitori di acciaio inox a 30/33°C
<b>Invecchiamento</b>	Per 4 mesi in botti di rovere
<b>Note Organolettiche</b>	Colore rosso rubino intenso. Profumi intensi e piacevoli con toni di prugna, ciliegia ed altra frutta rossa. Molto fresco e vivace. Leggera nota speziata di sottofondo. Sul palato presenta un buon corpo, un fresco fruttato, una discreta struttura ed una buona armonia. In complesso è molto elegante, fine e di buona persistenza.
<b>Abbinamenti</b>	E' un vino da tutto pasto e come tale adatto per antipasti a base di affettati, paste asciutte al pomodoro, secondi di carni bianche o di maiale, bolliti di carne, polpette di carne, ma anche per accompagnare formaggi di media stagionatura.

