

## SQUINZANO 2014

<b>Denominazione</b>	Denominazione di Origine Controllata (DOC)
<b>Provenienza</b>	una parte dell'intero territorio dei comuni di Squinzano e Novoli (Lecce) ed un'altra parte dei comuni di San Pietro Vernotico e Torchiarolo (Brindisi).
<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>	95% Negroamaro e 5% Malvasia Nera
<b>Tempo di macerazione</b>	12 giorni
<b>Grado alcolico</b>	13.60%
<b>Acidità totale</b>	5.70 g/l
<b>pH</b>	3.31
<b>Estratto secco netto</b>	31.00 g/l
<b>Zuccheri residui</b>	4.1 g/l
<b>Vinificazione</b>	In contenitori di acciaio inox a 30/33°C
<b>Invecchiamento</b>	Per 8 mesi in botti di rovere
<b>Note Organolettiche</b>	Colore rosso rubino intenso. Profumi ampi e complessi; note dolci di confettura di mora ed altri frutti di bosco; leggeri sentori di spezie e cioccolato. Gusto molto equilibrato, armonico e fruttato. Buona struttura, tannini di buona finezza. Si presenta elegante, con una discreta sapidità ed una buona persistenza.
<b>Abbinamenti</b>	Vino da arrosti, grigliate miste di carne, cacciagione, carni in umido e spezzatini, salumi e formaggi stagionati, ma anche per paste asciutte al sugo di carne.

