



NICKÈ 2019

Classificazione	Negroamaro Rosso IGP Salento
Vitigno	Negroamaro 100%
Zona di produzione	Salento (Guagnano, zona Monaci)
Anno di impianto	1951
Produzione	40 quintali di uva per ettaro
Tipo di suolo	Terra rossa su strati di roccia calcarea
Epoca della vendemmia	Fine settembre
Metodo di raccolta	A mano con cassette da 15 kg
Produzione mosto	Macerazione in vasche aperte di acciaio da 15 quintali
Fermentazione alcolica	In vasche di acciaio aperte refrigerate alla temperatura di 14°/28° per 16/26 giorni
Affinamento	12/14 mesi in barrique cilene + 6 mesi in acciaio + 12 mesi in bottiglia
Grado alcolico	14°
Colore	Granato limpido trasparente luminoso
Profumo	Chiaro e persistente di viola, tabacco e cannella
Sapori	Pieno e asciutto con tannini persistenti che si intrecciano con una freschezza e un'acidità. Finale lunghissimo
Abbinamenti	Perfetto con paste al tartufo bianco, paste con broccoli o rape, salami e formaggi non troppo stagionati, carni di agnello o coniglio
Valori chimici	Solfiti liberi 34 mg/L Solfiti totali 114 mg/L Residuo zuccherino 6 g/L