



VIGNETI REALE

LECCE • 1921 • ITALIA

‘NORIE’ - NEGROAMARO DEL SALENTO IGP

IL POZZO CHE RIFORNIVA D’ACQUA I VIGNETI AZIENDALI SORGEVA NELLA TENUTA DELLE “NORIE”, IN DIALETTO LE MACINE USATE NEGLI ANTICHI FRANTOI PER PRODURRE L’OLIO. DA QUI IL NOME E L’ETICHETTA DI QUESTO VINO, PARADIGMA DEL NEGROAMARO SALENTINO.

VARIETÀ DELLE UVE: NEGROAMARO 100%

NUMERO DI PIANTE PER ETTARO: TRA 5.100 E 5.200

PRODUZIONE PER ETTARO: TRA 9.000 E 10.000 KG.

TIPO DI RACCOLTA: MANUALE CON CERNITA DELLE UVE.

VINIFICAZIONE: IN ROSSO CON MACERAZIONE PER 8-10 GIORNI DELLE BUCCE CON IL MOSTO, A TEMPERATURA DI 28-30°C.

TIPO DI SERBATOI: ACCIAIO INOX, IN TERMO CONSERVAZIONE.

ESAME ORGANOLETTICO: SI PRESENTA DI COLORE ROSSO RUBINO SCURO CON RIFLESSI LEGGERMENTE ARANCIATI CHE TENDONO AD ACCENTUARSI CON L’INVECCHIAMENTO.

PROFUMI: AMPI E PERSISTENTI TENDENTI AL VINOSO.

SAPORE: PIENO, CALDO, VELLUTATO E CON PIACEVOLE RETROGUSTO AMAROGLIOLO

BOTTIGLIA E TAPPO: BORDOLESE CONICA DA 750 ML. DIAM 3.

GRADAZIONE: 13% VOL.

ACCOMPAGNAMENTI: OTTIMO PER PRIMI PIATTI A BASE DI RAGÙ, ARROSTO ALLO SPIEDO, CACCIAGIONE E FORMAGGI STAGIONATI
TEMPERATURA DI SERVIZIO: FRESCO DI CANTINA 16-18°C.

‘NORIE’ - NEGROAMARO SALENTO IGP

THE WELL THAT SUPPLIED THE COMPANY VINEYARDS WITH WATER, STOOD ON THE "NORIE" ESTATE, IN DIALECT THE MILLSTONES USED IN THE ANCIENT OIL MILLS TO PRODUCE OIL. HENCE THE NAME AND LABEL OF THIS WINE, PARADIGM OF THE SALENTO NEGROAMARO.

GRAPES: NEGROAMARO 100%

PLANTS PER HECTARE: BETWEEN 5.100 AND 5.200 (2.300 – 2.360 PER ACRE).

YIELD PER HECTARE: BETWEEN 9.000 AND 10.000 KG (1.400 – 1.650 POUNDS PER ACRE).

TYPE OF HARVEST: MANUAL, WITH INDIVIDUAL SELECTION OF GRAPES

VINIFICATION: IN RED, THE SKINS ARE ALLOWED TO MACERATE 8-10 DAYS WITH THE MUST AT 18-30 C.

TYPE OF CONTAINERS: INOX STEEL, THERMO-CONSERVATION.

ORGANOLEPTIC EXAMINATION: RUBY RED WITH ORANGE SPARKLES WHICH HAVE A PROPENSITY TO INCREASE WITH AGE.

PERFUMES: AMPLE AND PERSISTENT, TENDING TO VINOUS.

TASTE: WARM, VELVETY, WITH A PLEASANT BITTER AFTER-TASTE

BOTTLE AND CORK: 750 ML CONICAL BORDOLAISE. DIAM 3.

ACCOMPANIMENTS: EXCELLENT FOR FIRST COURSES WITH MEAT SAUCES, ROASTS, GAME, AND SEASONED CHEESES

DRINKING TEMPERATURE: FRESH FROM THE CELLAR AT 16-18 C.

ALCOHOL CONTENT: 13% BY VOL.

