



Note di degustazione e Scheda Tecnica

L'Adelaide

Tenuta Merico

0.75 cl



Note di degustazione

COLORE: Color Rubino intenso con riflessi violacei;

OLFATTO: La nota olfattiva è composta da frutti rossi e da un delicato sentore erbaceo, prettamente identificabili sono l'amarena e il pepe nero;

GUSTO: Il gusto è caratterizzato da un buon equilibrio gustativo tra alcolicità e morbidezza. Elaborata la persistenza gustativa inizialmente morbida (dato dalla Malvasia Nera), ma con delicato retrogusto invasivo tipico del negroamaro.

Scheda tecnica

CLASSIFICAZIONE: I.G.P. SALENTO

UVE: Negroamaro e Malvasia Nera

ZONA DI PRODUZIONE: Caponi, Borgagne (LE)

ALLEVAMENTO: Cordone speronato

EPOCA DI VENDEMMIA: Metà settembre

MACERAZIONE: 7-8 Giorni

FERMENTAZIONE: In acciaio a 24°

AFFINAMENTO: In acciaio

INVECCHIAMENTO: 2-3 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°