



NICKÈ

Classificazione	Negroamaro Rosso IGP Salento	
Vitigno	Negroamaro 100%	
Zona di produzione	Salento (Guagnano, zona Monaci)	
Anno di impianto	1931	
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 22°/24° per 14/16 giorni	
Affinamento	12/14 mesi in barrique cilene + 6 mesi in acciaio + 12 mesi in bottiglia	
Grado alcolico	14°	
Colore	Rosso rubino con riflessi granata intensi	
Profumo	Deciso e permeante di ribes e ciliegia, note di vaniglia e nocciole tostate	
Sapori	Pieno e asciutto con tannini non troppo aggressivi ma persistenti	
Abbinamenti	Zuppe di legumi, paste con broccoli o rape, salami e formaggi non troppo stagionati, carni di agnello o coniglio	
Valori tecnici	Solfiti liberi	40 mg/L
	Solfiti totali	120 mg/L
	Residuo zuccherino	8 g/L