



**PENSO!**  
**SALENTO I.G.P.**  
**ROSSO**



**Varietà di uve**  
Negroamaro - Merlot - Malvasia Nera

**Zona di produzione**  
Puglia – Salento

**Natura del suolo**  
Calcareo di origine carsica ricco di sesquossidi di ferro ed alluminio (terre rosse tipiche del Salento) che conferiscono al terreno calore.

**Resa per ettaro**  
10 – 12 t

**Vinificazione**  
Dopo la pigiatura le uve ammostate subiscono una macerazione di 8 – 10 giorni. In seguito, dopo la sgrondatura e la pressatura solo il mosto fiore viene fatto fermentare, con l'ausilio di fermenti selezionati in vasche termocondizionate alla temperatura di 22 – 23°. A fine fermentazione il vino nuovo viene travasato e filtrato.

**Caratteristiche organolettiche**

**Colore:** rosso rubino intenso.

**Profumo:** leggero e caratteristico.

**Sapore:** caratteristico retrogusto amarognolo.

**Abbinamento gastronomico:** piatti di carne, salumi, formaggi a pasta dura.

**Temperatura di servizio:** 18 – 20° C.

**Dati analitici:**

**Alcole:** 13,50 %vol.

**Acidità totale:** 5,8 g/l

**Anidride solforosa:** 105 mg/l

**EN** **Grape varieties**  
Negroamaro - Merlot - Malvasia Nera

**Production zone**  
Puglia – Salento  
Ground nature  
Carsic calcareous origin, rich in iron and aluminium sesquioxides (typical Salento red soils) wich give warmth to the round.

**Harvest base per hectare**  
10 – 12 t

**Vinificazion**  
After pressing, grapes undergo to maceration for 8 – 10 days. Then, after pressing and dripping only flower must undergoes to fermentation with selected yeasts inside thermoconditioned tanks at a temperature of 22 – 23°C. Once fermented, fresh wine is poured off and filtered.

**Organoleptic Characteristics**

**Colour:** intense ruby red.

**Aroma:** light and characteristic.

**Flavour:** bitter aftertaste characteristic.

**Serving suggestions:** meat dishes, pork products and cheeses.

**Serving temperature:** 18 – 20° C.

**Analytical data:**

**Alcohol:** 13,50 %vol.

**Total acidity:** 5,8 g/l

**Sulfur dioxide:** 105 mg/l

**DE** **Rebsorte**  
Negroamaro - Merlot - Malvasia Nera

**Anbauggebiet**  
Apulien - Salent

**Bodenbeschaffenheit**  
Kalkig, karstig, der hohe Gehalt an Hydroxiden, Eisen und Aluminium verleiht dem Boden Waerme (rote Erde typisch fuer den Salent).

**Durchschnittlicher Ertrag/Hektar:**  
10 – 12 t

**Ausbau**  
Die gekelterten Trauben ruhen 8 – 10 Tage. Nach der Pressung und Entsaftung gelangt nur der Most in die Gaerung unter Zusatz von selektionierter Hefe. Die Gaerung erfolgt in klimatisierten Behaeltern bei 22 – 23°C. Nach Abschluss dieses Prozesses wird der junge Wein abgezogen und gefiltert.

**Weincharakter**

**Farbe:** intensives Rubinrot.

**Duft:** leicht und charakteristisch.

**Geschmack:** charakteristisch, leicht bitter im Abgang.

**Empfehlung:** Fleischgerichte, Wurstwaren, Hartkaese.

**Serviertemperatur:** 18 – 20° C.

**Analysenwerte:**

**Alkoholgehalt:** 13,50 %vol.

**Gesamtsaeuregehalt:** 5,8 g/l

**Schwefeldioxyd:** 105 mg/l