



FRANCO RIZZELLO  
SELEZIONE

La SELEZIONE

# GUARANO

## NEGROAMARO SALENTO APPASSIMENTO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



**Classificazione:** I.G.P. Negroamaro Salento Rosso Appassimento.

**Uve:** Negroamaro 100%.

**Zona di produzione:** Cellino San Marco (BR).

**Sistema di allevamento:** Alberello.

**Epoca di vendemmia:** Per avere una surmaturazione su pianta l'epoca di raccolta si sposta intorno alla prima decade di ottobre. L'uva viene raccolta a mano con attenta selezione dei grappoli.

**Vinificazione:** Dopo la pigiatura e la diraspatura, seguono 12-15 giorni di permanenza sulle bucce. Segue la svinatura, la fermentazione malolattica e affinamento in barrique.

**Affinamento:** Acciaio inox - Barrique.

### Note organolettiche

Rosso rubino compatto con leggere nuance vermiglie. L'appassimento in pianta regala all'olfatto un ricco ventaglio di profumi. In successione: la marmellata di more e lamponi, il pot-pourri di fiori e bacche rosse, la vaniglia, il tabacco dolce, la cioccolata al latte, il cuoio in sottofondo mentre sottile ma raffinata è la nota balsamica di eucalipto. Vellutata la sensazione tattile del tannino percepito. L'equilibrio e l'armonia di questo vino si ritrova nel totale contrappeso tra freschezza, tannicità e il rilevante tenore alcolico. Finale lungo e persistente.

### Abbinamenti gastronomici

Faraona farcita, petto di piccione arrosto.

Per tradizione: troccoli con ragù di carne mista, agnello in pignata, capretto alla brace, canestrato pugliese stagionato in grotta.

**Temperatura di servizio:** 18 °C.

**Appellation:** I.G.P. Negroamaro Salento Rosso Appassimento.

**Varietal composition:** Negroamaro 100%.

**Vineyards location:** Cellino San Marco (BR).

**Training:** Alberello.

**Harvest:** First decade of October in order to have the right overmaturation of grape. Manual harvesting with a careful selection of bunch.

**Vinification:** Crushing and de-stemming followed by 12-15 days of resting over the skins. Then drawing, malolactic fermentation in steel tank.

**Aging:** In stainless steel until bottling.

### Tasting notes

Red ruby with light scarlet nuance. The wither over the plant gives at the olfaction a rich range of fragrances. In sequence: mulberries and raspberries jam, potpourri of flowers and red berries, vanilla, sweet tobacco, white chocolate, leather and a scent of eucalypt. Velvety tannin. The equilibrium and harmony of this wine can be found in the balance between freshness, tannicity and alcoholic tenor. Ends long and persistent.

### Food pairing

Roasted pigeon chest, stuffed pheasant.

According to tradition: mixed meat ragout with troccoli, lamb in cooking pot, grilled goat, canestrato Apulian cheese matured in cave.

**Serving temperature:** 18°C.

