



**VIGNETI REALE**

LECCE • 1921 • ITALIA

## **‘NORIE’ - NEGROAMARO SALENTO IGP**

*NEL DIALETTO LECCESE LE ‘NORIE’ SONO LE MACINE USATE NEGLI ANTICHI FRANTOI PER PRODURRE L’OLIO, DA QUI IL NOME DI UNO DEI VIGNETI DELL’AZIENDA AGRICOLA REALE.*

**VINO ROSSO, FERMO, OTTENUTO CON UVE NEGROAMARO, ACCURATAMENTE SELEZIONATE NEI MIGLIORI VIGNETI DELL’AZIENDA.**

**NUMERO DI PIANTE PER ETTARO: TRA 5.100 E 5.200**

**PRODUZIONE PER ETTARO: TRA I 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: BORDOLESE TRONCO CONICA DA 750 E 375 ML.**

**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, DA**

**STAPPARE ALMENO UN’ORA PRIMA DI SERVIRLO**

## **‘NORIE’ - NEGROAMARO SALENTO IGP**

*IN THE LOCAL DIALECT, THE “NORIE” ARE THE GRINDSTONES USED IN THE OLD MILLS TO PRODUCE OIL. IT HAS GIVEN ITS NAME TO ONE OF THE FARM’S VINEYARDS.*

**FLAT RED WINE OBTAINED FROM NEGROAMARO GRAPES, CAREFULLY SELECTED AMONG THE BEST VINEYARDS OF THE REALE’S FARM.**

**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 HARVEST AND 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: FULL, WARM, VELVETY, WITH A PLEASANT BITTER AFTER-TASTE**

**BOTTLE: 750 AND 375 ML BORDELAISE.**

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

**DRINKING TEMPERATURE: FRESH FROM THE CELLAR AT 16-18 C. TO BE OPENED AT LEAST ONE HOUR BEFORE SERVING**

**ALCOHOL CONTENT: 13% BY VOL.**

