



# Espra

**AZIENDA :** TAURINO Francesco

**NOME ETICHETTA :** ESPRA

**TIPOLOGIA :** Vino Rosè NegroAmaro IGP Salento

**ZONA DI PRODUZIONE :** Guagnano (LE)

**UVAGGIO :** NegroAmaro 100%

**ALTITUDINE :** 50 mts.l.m.

**TIPOLOGIA DEL VIGNETO :** Spalliera

**DENSITA' DI IMPIANTO :** 4.800 PIANTE PER ETTARO CIRCA

**PERIODO DI VENDEMMIA :** PRIMA DECADE DI SETTEMBRE

**TIPOLOGIA DI RACCOLTA :** VENDEMMIA MANUALE IN CASSETTE

**TECNICA DI VINIFICAZIONE:** LE UVE APPENA RACCOLTE VENGONO PORTATE IN CANTINA DOVE VENGONO SUBITO, DIRASPATE E PIGIATE E MANDATE DIRETTAMENTE IN PRESSA SOFFICE, DI CUI SOLO IL 40 % DELLA TOTALE MASSA POSTA IN PRESSA DIVIENE MOSTO PRIMA GOCCIA PER ESSERE UTILIZZATO PER IL NOSTRO ESPRA , COSI DOPO ALCUNI ACCERTAMENTI ANALITICI TIPO ZUCCHERI RIDUTTORI , ESTRATTI , ACIDITA' TOTALE , pH ,ACIDO TARTARICO , MALICO , CITRICO , SUCCINICO. SOLO COSI' DOPO ANCHE LA CONFERMA ANALITICA , SI PROCEDE ALLA SUA LAVORAZIONE CON UNA LEGGERA CHIARIFICAZIONE STATICA DATA DALL' ABBASSAMENTO DELLA TEMPERATURA 10° C PER UN PERIODO 6 MASSIMO 8 ORE , IL MOSTO VIENE TRAVASATO PER PULIRLO DELLA FECCIA GROSSOLANA PRECIPITATA AD AZIONE DEL FREDDO E VIENE PORTATO IN SERBATOI IDONEI ALLA FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 12° C.

**COLORE :** ROSA CORALLO DI BUONA INTENSITA' CROMATICA CON RIFLESSI DELICATAMENTE VIOLACEI. LA SUA LUMINOSITA' CROMATICA SEMPRA QUASI IPNOTIZZARE IL DEGUSTATORE.

**OLFATTO :** SI PRESENTA MOLTO FRUTTATO CON PRIMARI SENTORI DI FRAGOLA E CILIEGIA, IN SECONDA ISTANZA SI OSSERVA LA ROSELLINA E FRUTTI DI BOSCO.

**GUSTO :** SI DICHIARA ESTREMAMENTE EQUILIBRATO NELLA STRUTTURA E FINEZZA , CON UNA FRESCA ACIDITA' DA UN TOCCO DI AMOREVOLEZZA AL PALATO DI CHI DEGUSTA.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO :** 8 - 10° C

**SUGGERIMENTI O ABBINAMENTI GASTRONOMICI :** PERFETTO COME APERITIVO, ECCEZIONALE CON FRUTTI DI MARE CRUDI NONCHE' AL GRATEN. DA ANCHE UNA OTTIMA ESPRESSIONE DI SE IN ACCOSTAMENTO A PRIMI PIATTI E SECONDI A BASE DI PESCE E CROSTACEI O CON ZUPPE PARTICOLARI.

