



CLASSIFICAZIONE: I.G.T. SALENTO.

UVE: 50% NEGROAMARO, 25% CABERNET SAUVIGNON, 25% MERLOT.

ZONA DI PRODUZIONE: GUAGNANO (LE), SAN PIETRO VERNOTICO (BR).

RESA PER ETTARO: 85 q (4.500 CEPPI PER HA).

EPOCA DI VENDEMMIA: METÀ SETTEMBRE.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: CORDONE SPERONATO (CABERNET E MERLOT), ALBERELLO (NEGROAMARO).

VINIFICAZIONE: LA MACERAZIONE DELLE UVE È ACCOMPAGNATA DA GIORNALIERI DELESTAGE E IL CONTATTO CON LE BUCCE NON È INFERIORE A 6 GIORNI. LA TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE VIENE CONTROLLATA TRA I 26-28° C.

AFFINAMENTO: IL BLEND, A FERMENTAZIONE MALOLATTICA ULTIMATA, VIENE FATTO SOSTARE IN BARRIQUE PER CIRCA 8 MESI.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: DA BERE SUBITO E IN ALTERNATIVA SEGUIRE LA SUA EVOLUZIONE PER 3-4 ANNI.

COLORE: ROSSO RUBINO CON DELICATE SFUMATURE ARANCIO.

NASO: L'ONDATA OLFATTIVA TRASCINA SENTORI VIA VIA DIVERSI E DOTATI DI NOTEVOLE PERSISTENZA. DAL LIEVE FRUTTATO INIZIALE SI PASSA AD UN VEGETALE AFFUMICATO CHE SI TRASFORMA NEI TOSTATI-ETEREI, IN CUI SI POSSONO RICONOSCERE I PROFUMI DI CAUCCIÙ, MANDORLA TOSTATA, PEPE NERO.

PALATO: SCIVOLA IN BOCCA E AVVOLGE IL PALATO DI GRADEVOLI SENSAZIONI ENFATIZZANDONE L'EQUILIBRIO TRA LE PERCEZIONI DI FRESCHEZZA E MORBIDEZZA. IL BUON GRADO ALCOLICO TRASCINA LE SENSAZIONI OLFATTIVE IN UN CONNUBIO GUSTATIVO DOVIZIOSO E DUREVOLE.

ABBINAMENTO: PERFETTO CON CARNI ROSSE BRASATE, SALUMI E FORMAGGI STAGIONATI.

VARIUS

**TEMPERATURA
DI SERVIZIO:**
18-20° C.

**TIPO DI
BICCHIERE:**

