

AMATIVO

I.G.T. SALENTO • PRIMITIVO E NEGROAMARO

ANBAUGEBIET

Guagnano (Le), Sava (Ta), San Pietro V.co (Br).

REBERZIEHUNGSSYSTEM

Spalier mit Zapfenkordon und
Bäumchenerziehung (5.000 Rebstöcke pro ha).

LESEZEITPUNKT

Primitivo die ersten Septembertage, Negroamaro
Ende September.

WEINBEREITUNG

Nach dem Entrappen und dem Pressen bleibt der
Most bei einer Maischestandzeit von 12-15 Tagen
in Kontakt mit den Schalen, wobei er täglich
umgepumpt wird. Die Gärtemperatur wird bei
26°C gehalten.

AUSBAU

Nach der malolaktischen Gärung wird der Wein
in Barriques gefüllt, wo er 12 Monate reift.

LAGERFÄHIGKEIT

Trinkbereit, mit bemerkenswerter
Entwicklungsfähigkeit über einen Zeitraum von
mindestens 5 Jahren.

SERVIERTEMPERATUR

18°C.



NEGROAMARO
PRIMITIVO