

# NEGROAMARO

I.G.T. SALENTO • NEGROAMARO

## ANBAUGEBIET

Guagnano (Le).

## REBERZIEHUNGSSYSTEM

Zapfenkordon (4.500 Rebstöcke pro ha).

## LESEZEITPUNKT

Mitte September.

## WEINBEREITUNG

Nach dem Pressen und dem Entrappen verbleibt der Most während der Maischung für 6-7 Tage in Kontakt mit den Schalen.

Die Gärtemperatur wird auf 24-25°C gehalten.

## AUSBAU

In Edelstahlbehältern bis zur Flaschenabfüllung.

## LAGERFÄHIGKEIT

Trinkbereiter Wein, mit leichter Evolution des Bouquets in den folgenden 2-3 Jahren und einer geschmacklichen Entwicklung, die zum Tanninabbau neigt.

## SERVIERTEMPERATUR

16°C.

