

AMATIVO

I.G.T. SALENTO • PRIMITIVO E NEGROAMARO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera potata a cordone speronato e alberello.

EPOCA DI VENDEMMIA

Primitivo tra la fine agosto e la prima decade di settembre. Negroamaro nella seconda metà di settembre.

VINIFICAZIONE

Dopo la diraspatura e la pigiatura, il mosto rimane in macerazione con le bucce per non meno di 8-10 giorni. Delestage giornalieri nelle fasi iniziali della fermentazione che si svolge a temperature variabili fra 22 e 26°C.

AFFINAMENTO

A fermentazione malolattica ultimata, il vino sosta in barriques in un classico assemblaggio di legno francese nuovo, di secondo e di terzo passaggio e una piccola percentuale di legno americano.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Pronto, con notevole capacità di evoluzione di durata non inferiore a 10 anni.

SERVIRE A

18°C.



NEGROAMARO
PRIMITIVO