

# AMATIVO

I.G.T. SALENTO • PRIMITIVO E NEGROAMARO

## ZONA DI PRODUZIONE

Guagnano (Le), Sava (Ta), Manduria (Ta).

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato e alberello (5.000 ceppi per ha).

## EPOCA DI VENDEMMIA

Primitivo i primi giorni di settembre, Negroamaro fine settembre.

## VINIFICAZIONE

Dopo la diraspatura e la pigiatura, il mosto rimane in macerazione con le bucce per 12-15 giorni, durante i quali viene effettuato giornalmente un delestage. La temperatura di fermentazione viene mantenuta entro i 26°C.

## AFFINAMENTO

Alla fine della fermentazione malolattica il vino viene posto in barriques dove sosta per circa 12 mesi.

## CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Pronto, con notevole capacità di evoluzione di durata non inferiore a 5 anni.

## SERVIRE A

18°C.

