

## ZONA DI PRODUZIONE

Pulsano (Ta).

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera potata a cordone speronato (5.000 ceppi per ha).

## EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda metà di settembre, in leggera sovraturazione.

## VINIFICAZIONE

Le uve, raccolte in apposite piccole casse dove i grappoli sono adagiati in singolo strato, vengono sottoposte ad appassimento in fruttai a temperatura e umidità controllata. Dopo circa 2 mesi gli acini appassiti vengono pressati ottenendo un mosto denso e dolce che fermenta molto lentamente per alcune settimane, prima in piccoli recipienti di acciaio, poi in barrique.

## AFFINAMENTO

Non meno di 2 anni in legno, poi in acciaio e in bottiglia.

## CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Un vino particolarissimo che continua ad evolvere e a stupire.

## SERVIRE A

14°C.

