

# NEGROAMARO

I.G.T. SALENTO • NEGROAMARO

## ZONA DI PRODUZIONE

Guagnano (Le).

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato (4.500 ceppi per ha).

## EPOCA DI VENDEMMIA

Metà settembre.

## VINIFICAZIONE

Dopo la diraspatura e la pigiatura, il mosto rimane in macerazione con le bucce per 6-7 giorni.

La temperatura di fermentazione viene mantenuta entro i 22-24°C.

## AFFINAMENTO

In serbatoio d'acciaio fino all'imbottigliamento.

## CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Vino pronto, con delicate evoluzioni olfattive nei successivi 2-3 anni, a cui seguono evoluzioni gustative orientate alla diminuzione della componente tannica.

## SERVIRE A

16°C.

