

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 24-25°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.

