

I.G.T. SALENTO • NEGROAMARO

#### ZONA DI PRODUZIONE

Guagnano (Le).

#### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera allevata a cordone speronato.

#### EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima decade di agosto.

#### VINIFICAZIONE

Per la preparazione del vino base, le uve raccolte a mano in piccole cassette vengono pressate intere, donando al mosto la caratteristica tonalità rosa antico. Dalla svinatura si ottiene poco più del 50% di resa in mosto, la fermentazione viene condotta a 16°C. Il vino, dopo un travaso per rimuovere le fecce grossolane, rimane in affinamento sur lies per circa 60 giorni.

#### TIRAGGIO

Viene effettuato nei primi mesi dell'anno successivo a quello di vendemmia.

#### AFFINAMENTO SUI LIEVITI

La rifermentazione in bottiglia e la successiva maturazione sui lieviti non durano meno di 30 mesi.

#### DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA

Apporto in zuccheri pari a 2,5 grammi/litro.

#### SERVIRE A

6-8°C.

