

NEGROAMARO ROSATO

I.G.T. SALENTO • NEGROAMARO

ZONA DI PRODUZIONE

Guagnano (Le), Campi Salentina (Le).

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato (4.500 ceppi per ha).

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda metà di settembre.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono tenute a macerare per 12-18 ore al fine di estrarre dalle bucce la giusta tonalità di colore e le sostanze aromatiche tipiche del vitigno di Negroamaro. Il mosto fiore viene fatto fermentare a 14-15°C in recipienti in acciaio inossidabile sino al termine della fermentazione alcolica.

AFFINAMENTO

In serbatoio d'acciaio fino all'imbottigliamento.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Da bere subito o conservare per 1-2 anni.

SERVIRE A

11°C.

