

TERESAMANARA

I.G.T. SALENTO • NEGROAMARO

ZONA DI PRODUZIONE

Guagnano (Le).

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera a cordone speronato e alberello (5.000 ceppi per ha).

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine settembre.

VINIFICAZIONE

Dopo la pigiatura, il mosto rimane a contatto con le bucce in macerazione per circa 12-15 giorni. La temperatura di fermentazione è di 26°C.

AFFINAMENTO

A fermentazione malolattica ultimata, il vino sosta in barriques di rovere francese per circa 12 mesi.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Il Negroamaro in purezza è in grado di fornire notevoli sorprese con il passare dei prossimi 4-6 anni.

SERVIRE A

18°C.

