Caramia

SALICE SALENTINO

DOC SALICE SALENTINO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Spalliera potata a cordone speronato.

EPOCA DI VENDEMMIA
A partire dalla metà di settembre.

VINIFICAZIONE
Dopo la diraspatura e la pigiatura, il mosto rimane a contatto con le bucce per un periodo di macerazione di circa 7-10 giorni e la temperatura di fermentazione viene mantenuta entro i 22-26°C.

AFFINAMENTO
Fermentazione malolattica in acciaio, in fase di assemblaggio prima dell'imbottigliamento viene aggiunta una porzione di prodotto affinato per almeno 6 mese in rovere francese.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO
Da bere subito e in alternativa seguire la sua evoluzione per 3-4 anni.

SERVIRE A
18°C.