

32 VINCENT CANDELA

NEGROAMARO MERLOT SALENTO I.G.P.

Caratteristiche organolettiche:

Un rosso espressivo che nasce dal blend equilibrato tra Negroamaro e Merlot. All'olfatto offre una bella esposizione di frutti come mora, gelso e ciliegia, con un tocco balsamico e di mentuccia selvatica. La presenza di spezie dolci e un sorso dolce-sapido lo rendono molto piacevole, con tannini eleganti e un retrogusto delicatamente speziato.

Vitigni:

Negroamaro e Merlot.

Vigneto:

Alberello pugliese.

Periodo di raccolta dell'uva:

Fine settembre/inizio ottobre.

Modalità di raccolta:

Raccolta a mano, con un'attenta selezione dei grappoli e immediato trasporto in cantina.

Vinificazione:

Classica vinificazione in rosso, il mosto rimane in macerazione con le fociine per 6-8 giorni, al fine di ottenere un vino corposo e profumato. La temperatura di fermentazione viene mantenuta tra i 24 e i 26 gradi Celsius.

Affinamento:

In barrique per almeno 24 mesi.

Gradazione alcolica:

14% Vol.

