THE WINE OF THE CHAMPIONS
FABIO CORDELLA CANTINE
Viticoltori dal 1911

ROBERTO CARLOS

RC3

NEGROAMARO SALENTO I.G.P.

Caratteristiche organolettiche:
Un'interpretazione raffinata del Negroamaro, che si presenta con un vivace colore violaceo, il naso è avvolto da sentori tipici e decisi: tostature, caffè, frutta scura e accenni di liquirizia. In bocca mostra carattere e decisione, con un profilo sapido che si sviluppa in verticale. Il tannino, ben bilanciato, accompagna verso una chiusura asciutta, dove riaffiorano delicate sfumature di cacao pregiato.

Vitigni:
Negroamaro.

Vigneto:
Alberello pugliese.

Periodo di raccolta dell'uva:
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 fiocine 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 12 mesi.

Gradazione alcolica:
13% Vol.