

JULIO CESAR

**NEGROAMARO MERLOT
MALVASIA NERA I.G.P.**

Caratteristiche organolettiche:

Gusto e struttura per questo vino equilibrato e armonico, bellissima complessità olfattiva: mirtillo, gelso, ciliegia e prugna, integrazione di spezie e tabacco dolce, morbido e avvolgente al palato, sorprende per la facilità di beva, tannino soffuso, l'allungo sapido registra una persistenza mirabile.

Vitigni:

Negroamaro, Merlot, Malvasia nera.

Vigneto:

Alberello pugliese.

Periodo di raccolta dell'uva:

Fine settembre.

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 12 mesi.

Gradazione alcolica:

13,5% Vol.

