

JAVIER CHEVANTON



NEGROAMARO PRIMITIVO MALVASIA I.G.P.

Caratteristiche organolettiche:

Un vino che celebra la tipicità dei vitigni autoctoni e la ricchezza del territorio salentino. Rubino profondo e vivido, al naso rivela un'esuberanza di frutti rossi e neri, arricchita da eleganti accenti speziati. Il palato è asciutto e scorrevole, definito da un tannino compatto e ben cesellato. Un'espressione nitida e coerente, che racconta l'essenza del blend in chiave autentica e territoriale.

Vitigni:

Negroamaro, Primitivo, Malvasia.

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 flocine 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 15 mesi.

Gradazione alcolica:

14% Vol.

