

Fabio Cordella

NEGROAMARO SALENTO I.G.P.

Caratteristiche organolettiche:

Colore porpora luminoso, frutto in evidenza: mora, gelso e prugna, gradevole contributo minerale, al palato risulta scorrevole e agile, sorso ben centrato con la trama tannica sottile, chiusura saporita.

Vitigni:

Negroamaro.

Vigneto

Cordone speronato.

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 elegante e profumato. La temperatura di fermentazione viene mantenuta tra i 24 e i 26 gradi Celsius.

Affinamento:

In barrique per almeno 4-5 mesi e successivamente in vasche d'acciaio a temperatura controllata fino all'imbottigliamento.

Gradazione alcolica:

12,5% Vol.

