

TANIO

SALENTO ROSSO I.G.P.

Caratteristiche organolettiche:

Il rosso estivo da bere fresco, come da tradizione. Un vino gradevole, dalle note fruttate e vinose, una versione territoriale realizzata con Negroamaro e Malvasia Nera di Lecce. Sorso scorrevole e croccante; al gusto disegna una verticale, stratificata su toni di frutto giovane e sapidità.

Vitigni:

Negroamaro e Malvasia.

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:

Vinificazione in rosso. Dopo la pigiatura dei grappoli, il succo d'uva inizia la macerazione con le focine per 6-8 giorni ad una temperatura sempre sotto controllo, tra i 26 e 28 gradi Celsius.

Affinamento:

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

Gradazione alcolica:

13% Vol.

