

YAGO

SALICE SALENTINO D.O.P.

Caratteristiche organolettiche:

In questa prestigiosa denominazione, Negroamaro e Malvasia nera custodiscono caratteristiche intrinseche non replicabili in altri luoghi. Rosso rubino intenso, la bella esposizione del frutto con ricordi di mora, gelso, lampone e ciliegia lascia spazio alla sovrapposizione di tostature da legni nobili, il sorso generoso include una trama tannica equilibrata, finale asciutto con retrogusto saporito.

Vitigni:

Negroamaro e 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 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 18 mesi.

Gradazione alcolica:

13,5% Vol.

