



NEGROAMARO SALENTO I.G.P.

Caratteristiche organolettiche:

Rosso porpora fitto, quasi impenetrabile alla vista, esprime al naso un insieme intenso di ribes nero, ginepro e note di macchia mediterranea. L'ingresso è succoso e avvolgente, sostenuto da una tessitura tannica fitta ma levigata. Chiude su accenti tostati di caffè e tabacco, regalando una persistenza armonica.

Vitigni:

Negroamaro.

Vigneto:

Alberello pugliese.

Periodo di raccolta dell'uva:

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

Affinamento:

In barrique di rovere francese per almeno 18 mesi.

Gradazione alcolica:

14% Vol.

