

22 Kevin Kurányi

NEGROAMARO SUSUMANIELLO I.G.P.

Caratteristiche organolettiche:

Dal colore porpora profondo e impenetrabile, al naso sprigiona sentori primari di mora, mirtillo e prugna. Seguono, in progressione, accenni terziari di cacao e tabacco dolce. La struttura è solida, con un tannino fitto e ben cucito, che accompagna un sorso ampio e appagante.

Vitigni:

Negroamaro e Susumaniello.

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 18 mesi.

Gradazione alcolica:

13% Vol.

