

DIEGO
LUGANO
ETERNO CAPITANO *Lugano*

NEGROAMARO PRIMITIVO I.G.P.

Caratteristiche organolettiche:

Blend dal colore porpora intenso, esprime al naso un perfetto connubio tra il frutto giovane e le spezie dolci. Al palato, il tannino ben integrato si impone con personalità, sostenuto da una trama fine e generosa. Il finale è lungo, con un ritorno fruttato che lascia una piacevole memoria gustativa.

Vitigni:

Negroamaro e Primitivo.

Vigneto:

Alberello pugliese.

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 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 15 mesi.

Gradazione alcolica:

14% Vol.

