

THE WINE OF THE CHAMPIONS
FABIO CORDELLA CANTINE
Viticoltori dal 1911



PAMPANA

NEGROAMARO CABERNET
MERLOT SALENTO I.G.T.

Caratteristiche organolettiche:

Eleganza e tensione per questo Super Salento, il primo nella storia salentina. Trama olfattiva intrigante con sentori di mora selvatica, gelso nero, ciliegia, erbe aromatiche e spezie piccanti, sorso centrato e avvolgente, tannino levigato a maglia fitta, la matrice sapida regala ritmo e persistenza.

Vitigno:

Negroamaro, Cabernet, Merlot.

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 15 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 e 6-8 mesi in bottiglia.

Gradazione alcolica:

14,5% Vol.



THE WINE OF THE CHAMPIONS ITALIA

www.thewineofthechampions.it • info@thewineofthechampions.it