

WESLEY SNEIJDER



SALENTO ROSSO I.G.P.

Caratteristiche organolettiche:

Blend armonioso che esprime l'identità del territorio. Al naso emergono piccoli frutti neri e rossi, nuance di tabacco e leggere tostature che donano profondità e complessità. Il sorso è calibrato sull'estrazione del frutto, con un tannino denso ma ben integrato, che sostiene e avvolge. Chiude con una progressione sapida che dona allungo e definizione alla struttura gustativa.

Vitigni:

Negroamaro e Malvasia nera.

Vigneto:

Alberello pugliese.

Periodo di raccolta dell'uva:

Fine settembre.

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 12 mesi.

Gradazione alcolica:

13,5% Vol.

