

# ZAMORANO

## NEGROAMARO SALENTO I.G.P.

### Caratteristiche organolettiche:

L'espressione elegante del Negroamaro, violaceo fulgido, sprigiona le caratteristiche note empireumatiche di tostature e caffè, frutto scuro e graffio di liquirizia. Al palato è risoluto, con matrice sapida e verticale, tannino assorbito, chiusura asciutta con ritorno di cacao criollo.

### Vitigni:

Negroamaro.

### 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 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% Vol.

