

I.G.T. SALENTO • NEGROAMARO

ZONA DI PRODUZIONE

Guagnano (Le).

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera allevata a cordone speronato.

EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima decade di agosto.

VINIFICAZIONE

Per la preparazione del vino base, le uve raccolte a mano in piccole cassette vengono diraspate e lasciate in macerazione a freddo per alcune ore in modo da consentire alle bucce di rilasciare il giusto quantitativo di antociani, donando al mosto la caratteristica tonalità rosa corallo.

Dopo svinatura e pressatura soffice, dalle quali si ottiene poco più del 50% di resa in mosto, la fermentazione viene condotta a 16°C.

Il vino, dopo un travaso per rimuovere le fecce grossolane, rimane in affinamento sur lies per circa 60 giorni.

TIRAGGIO

Viene effettuato nei primi mesi dell'anno successivo a quello di vendemmia.

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

La rifermentazione in bottiglia e la successiva maturazione sui lieviti non durano meno di 30 mesi.

DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA

Apporto in zuccheri pari a 2,5 grammi/litro.

SERVIRE A

6-8°C.

