

# TELERO

## NEGROAMARO

IGP PUGLIA • NEGROAMARO

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera potata a cordone speronato.

### EPOCA DI VENDEMMIA

Intorno alla metà di settembre.

### VINIFICAZIONE

Dopo la diraspatura e la pigiatura, il mosto rimane in macerazione con le bucce per circa 5-7 giorni. La temperatura di fermentazione viene mantenuta entro i 22-24°C.

### AFFINAMENTO

In serbatoio d'acciaio fino all'imbottigliamento.

### CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Vino pronto, con delicate evoluzioni olfattive nei successivi 2-3 anni, a cui seguono evoluzioni gustative orientate alla diminuzione della componente tannica.

### SERVIRE A

16°C.

