

Cervate

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.

