

*Vini dal cuore del Salento*



FEUDI DI GUAGNANO

## DieciAnni

### Primitivo IGT Salento

Vino che al debutto è di colore rosso compatto con intense sfumature violacee. Ampio e persistente all'olfatto, di profumo intenso ed elegante, in bocca sprigiona sentori di liquirizia.

#### ORIGINE DEL NOME

DieciAnni è il nome che identifica queste etichette di particolare pregio: per realizzare quest'ultimo vino la cantina ha impiegato dieci anni in sperimentazioni e assaggi: da qui il nome di questi vini straordinari.

#### ZONA DI PRODUZIONE ED EPOCA DI VENDEMMIA

Nord Salento – La vendemmia viene effettuata manualmente nella prima decade di settembre.

#### IN CANTINA

Le uve macerano e fermentano per una settimana in serbatoi di acciaio. Affinamento in barrique francesi per tre mesi.

#### DURATA

Pronto appena in commercio con una interessante evoluzione nei successivi tre/quattro anni.

#### SCHEDA TECNICA

**Varietà delle uve:** Primitivo 100%

**Gradazione Alcolica:** 13,5 % vol.

**Resa per ettaro:** 8.000 bottiglie (4.000/4.500 ceppi per ha)

**Età dei vigneti:** 35/40 anni

**Sistema di allevamento:** alberello

