

Vini dal cuore del Salento



FEUDI DI GUAGNANO

DieciAnni

Salice Salentino Doc Rosso

La lunga macerazione delle uve conferisce a questo vino un colore rosso compatto con decise sfumature granata. Il profilo sensoriale è complesso e delicato. Esso spazia dai frutti rossi maturi di confettura, alla tipica nota di mandorla amara.

ORIGINE DEL NOME

DieciAnni è il nome che identifica queste etichette di particolare pregio; per realizzare questa linea 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

Guagnano – La vendemmia viene effettuata manualmente nella seconda decade di settembre.

IN CANTINA

Già in fase di diraspatura-pigiatura, i grappoli di negroamaro e malvasia nera, quest'ultima presente in quantità modeste nei nostri vigneti così come era in uso anticamente, vengono "sposate": il coinvolgimento è assoluto. La lunga macerazione a cui assieme sono sottoposte, unito ad un passaggio in barrique francesi per 6 mesi, dona a questo vino una spiccata personalità.

DURATA

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

SCHEMA TECNICA

Varietà delle uve: Negroamaro con piccole percentuali (2%-3%) di Malvasia Nera

Gradazione Alcolica: 13 % vol.

Resa per ettaro: 8.000 bottiglie (5.000 ceppi per ha)

Età dei vigneti: 25/30 anni

Sistema di allevamento: spalliera

