

Vini dal cuore del Salento



FEUDI DI GUAGNANO

Nero di Velluto

Negroamaro IGT Salento

E' di colore rosso intenso, avvolgente e dai toni caldi e vellutati in bocca, con note speziate di pepe nero, tabacco e cacao. Produzione limitata a circa 10.000 bottiglie l'anno, tutte numerate a mano, ottenute solo nelle annate migliori da una vigna del 1935.

ORIGINE DEL NOME

Agli inizi del XX secolo lo scrittore G. Palumbo nel descrivere la vendemmia salentina scriveva: sul finire di settembre, alle prime luci del mattino, quando i raggi del sole penetrano tra le foglie dei vigneti di negroamaro, i grappoli più maturi assumono un caratteristico colore che assomiglia a quello del velluto nero.

ZONA DI PRODUZIONE ED EPOCA DI VENDEMMIA

Guagnano – La vendemmia viene effettuata la seconda decade di ottobre: i grappoli migliori vengono separati dal resto e raccolti manualmente in cassette di legno. Successivamente, le uve sono lasciate appassire per trenta giorni in locali arieggiati naturalmente. L'appassimento riduce di circa il 40% la parte liquida contenuta negli acini.

IN CANTINA

Al termine del periodo di appassimento, le uve vengono sottoposte ad una pigiatura-diraspatura delicata. La fermentazione delle uve dura all'incirca due settimane. Il vino che se ne ottiene matura per 12 mesi in barrique di rovere francese.

DURATA

Vino pronto dopo circa 6 mesi di affinamento in bottiglia. Durata non inferiore ai 10/15 anni.

SCHEDA TECNICA

Varietà delle uve: Negroamaro 100%

Gradazione Alcolica: 14 % vol. (15% vol. in alcune annate)

Resa per ettaro: 4.000 bottiglie (3.500– 4.000 ceppi per ha)

Età dei vigneti: vigna del 1935

Sistema di allevamento: alberello

