



Nero di Velluto

NEGROAMARO SALENTO IGT

È 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.

Varietà delle uve:

Negroamaro 100%

Gradazione alcolica:

14 % vol. (15% vol. in alcune annate)

Produzione per ha – età dei vigneti:

30 ettoltri (3.500-4.000 ceppi per ha) – 80 anni

Sistema di allevamento: alberello

In cantina:

al termine del periodo di appassimento, le uve vengono sottoposte ad una piagiatura-diraspatura estremamente delicata.

La fermentazione delle uve dura all'incirca due settimane. Il vino che se ne ottiene matura per 12 mesi in barriques di rovere francese. Solo le annate migliori vengono imbottigliate dopo tre anni dalla vendemmia.

Durata:

vino pronto dopo circa 6 mesi di affinamento in bottiglia. La sua durata non è inferiore ai 15 anni.


**FEUDI DI
GUAGNANO**
VINI dal Cuore del Salento

feudiguagnano.it