TERRA MARE

negroamaro
salento
I.G.T.

Vino abbastanza complesso e dal colore rubino.
Intenso all'olfatto nelle sensazioni di ciliegia.
Al gusto è pieno ed equilibrato con tonalità speziate e leggermente tostate.

Varietà delle uve:
Negroamaro 100%

Gradazione alcolica:
12,5 % vol.

Produzione per ha – età dei vigneti:
10.000 bottiglie (5.000 ceppi per ha) – 25/30 anni

Sistema di allevamento: spalliera

In cantina:
dopo la pigiatura e di raspatura delle uve, la massa contenente il mosto macera per circa 7 giorni alla temperatura di 26-28 C° .
Il vino ottenuto affina per 6 mesi in barrique di primo e secondo vino.

Durata:
vino pronto dopo circa tre mesi dall'imbottigliamento. Mantiene le sue caratteristiche organolettiche intatte per 2/3 anni.

FEUDI DI GUAGNANO
VINI dal Cuore del Salento

feudiguagnano.it