



# VIGNE SALVE

## NEGROAMARO SALENTO IGP BIO

Vino dal colore rosso rubino con riflessi granata. All'olfatto frutti rossi ed erbe di macchia mediterranea con lievi note balsamiche, di pepe nero e tabacco. In bocca è caldo, avvolgente e ben equilibrato.

**Varietà delle uve:**  
Negroamaro Bio 100%

**Gradazione alcolica:**  
13 % vol.

**Produzione per ha – età dei vigneti:**  
9.000 bottiglie (5.000 ceppi per ha) – 20 anni

**Sistema di allevamento:** guyot

**In cantina:**  
le uve macerano e fermentano per circa 2 settimane in serbatoi di acciaio a temperatura controllata

**Durata:**  
pronto dopo circa un mese dall'imbottigliamento con una interessante evoluzione nei successivi 3/4 anni



**VINO BIOLOGICO**  
A BASSO CONTENUTO DI SOLFITI

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

[feudiguagnano.it](http://feudiguagnano.it)