



VIGNE SALVE

NEGROAMARO

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