



Negroamaro da uve appassite a secco

Rosso Salento IGT

Uve utilizzate

Negroamaro 100%

Età media delle vigne

60 anni ca.

Sistema di allevamento

Alberello pugliese, 4.200 piante ca. per ettaro

Resa

900 grammi per pianta

Vendemmia

tardiva, uve raccolte a mano e poste in cassette ad appassire.

Maturazione

30 mesi in pregiate barrique di rovere francese, poi affinamento per 8 mesi in bottiglia.

Gradazione alcolica

16,8%

Temperatura di servizio

18°-20° C

Produzione limitata

