

Saraceno



SARACENO

AGLIANICO SENZA SOLFITI AGGIUNTI

IGP SALENTO AGLIANICO ROSSO

VARIETÀ: Aglianico e altri vitigni raccomandati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

TERRENO: alluvionale, medio impasto
con zone tendenti al calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4.000/5.000 piante per ha.

PRODUZIONE

Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per 4 giorni alla temperatura controllata di 25-28 °C. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione in vasche di cemento.

DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino con riflessi violacei.

BOUQUET: intenso, di frutti a bacca nera.

SAPORE: fruttato, con tannini morbidi.