

Saraceno



SARACENO

NEGROAMARO SENZA SOLFITI AGGIUNTI

IGP SALENTO NEGROAMARO ROSSO

VARIETÀ: Negroamaro e altri vitigni raccomandati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato e Guyot.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 5.000 piante per ha.

PRODUZIONE

Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per 12 giorni alla temperatura di 25-28°C. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione in vasche di cemento.

DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino con riflessi purpurei.

BOUQUET: ampio e fitto di frutti rossi maturi.

SAPORE: fruttato e persistente.