



# FABULA

**Denominazione:** Salento IGP  
**Varietà:** Negroamaro, Syrah  
**Gradazione alcolica:** 13,5%  
**Enologo:** Goffredo Agostini, Gruppo Matura

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Vista:** rosso rubino con leggeri riflessi purpurei.

**Naso:** impatto decisamente accattivante grazie a note immediate di erba tagliata e pepe nero, con sottofondo di tabacco.

**Palato:** ingresso di grande freschezza e bevibilità, cui segue l'equilibrio e la rotondità di centro bocca. Spiccate note varietali di spezie e cacao in uscita.

## CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

**Zona di produzione:** Seclì e Galatone (Lecce).

**Anno di impianto vigneti:** 2005

**Esposizione:** est

**Altitudine s.l.m.:** 76 metri

**Natura del terreno:** medio impasto, tendenzialmente argilloso.

**Densità di piantagione:** 4000 piante/ha.

**Sistema di allevamento:** cordone speronato con sesto di impianto a 2,2 m x 1 m.

**Data di vendemmia:** Negroamaro metà settembre, Syrah fine agosto.

**Tecnica di vendemmia:** manuale in piccole cassette con selezione dei grappoli.

**Resa in uva:** 120 q/ha

**Resa in vino:** 90 hl/ha

## VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

**Pigiatura:** diraspapigiatrice

**Contenitori di fermentazione:** acciaio

**Temperatura di fermentazione:** 26°C

**Durata di fermentazione e macerazione sulle bucce:** 15-20 giorni

**Fermentazione malolattica:** spontanea in acciaio.

**Contenitori e durata affinamento:**

12 mesi acciaio, 6 mesi barrique di 2° passaggio.

Azienda Agricola Greco Romaldo  
73050 SECLÌ (Le) Italy  
Via Santa Maria, 14  
Tel./Fax +39.0836.554895  
info@romaldogreco.it

[www.romaldogreco.it](http://www.romaldogreco.it)

