



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

