



# VERSUS

**Denominazione:** Salento IGP  
**Varietà:** 100% Negroamaro  
**Gradazione alcolica:** 13,5%  
**Enologo:** Goffredo Agostini - Gruppo Matura

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Vista:** rosso porpora profondo.  
**Naso:** bouquet intenso con spiccate note di marasche sciropate e mandorla tostata, seguite da eleganti toni speziati con prevalenza di noce moscata. Tenue sottofondo vanigliato.  
**Palato:** vino potente e polposo, ricco di tannini perfettamente integrati. Buona corrispondenza naso-bocca con echi di spezie nel finale.

## CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

**Zona di produzione:** Seclì (Lecce)  
**Anno di impianto vigneti:** 2005  
**Esposizione:** sud-est  
**Altitudine s.l.m.:** 76 metri  
**Natura del terreno:** medio impasto, tendenzialmente argilloso  
**Densità di piantagione:** 4000-4500 piante/ha  
**Sistema di allevamento:** cordone speronato con sesto di impianto 2,2 m x 1 m  
**Data di vendemmia:** metà settembre  
**Tecnica di vendemmia:** manuale in piccole cassette con selezione dei grappoli  
**Resa in uva:** 70 q/ha  
**Resa in vino:** 50 hl/ha

## VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

**Pigiatura:** diraspapigiatrice  
**Contenitori di fermentazione:** acciaio  
**Temperatura di fermentazione:** 26°C  
**Durata di fermentazione e macerazione sulle bucce:** 15 giorni  
**Fermentazione malolattica:** spontanea in acciaio  
**Contenitori affinamento:** barrique  
**Durata di affinamento:** 15 mesi

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)

