DUODECIM

Denominazione: Salento IGP
Varietà: Negroamaro
Gradazione alcolica: 13%
Enologo: Goffredo Agostini, Gruppo Matura
Agronomi: Stefano Dini e Dario Ceccatelli, Gruppo Matura

NOTE DI DEGUSTAZIONE

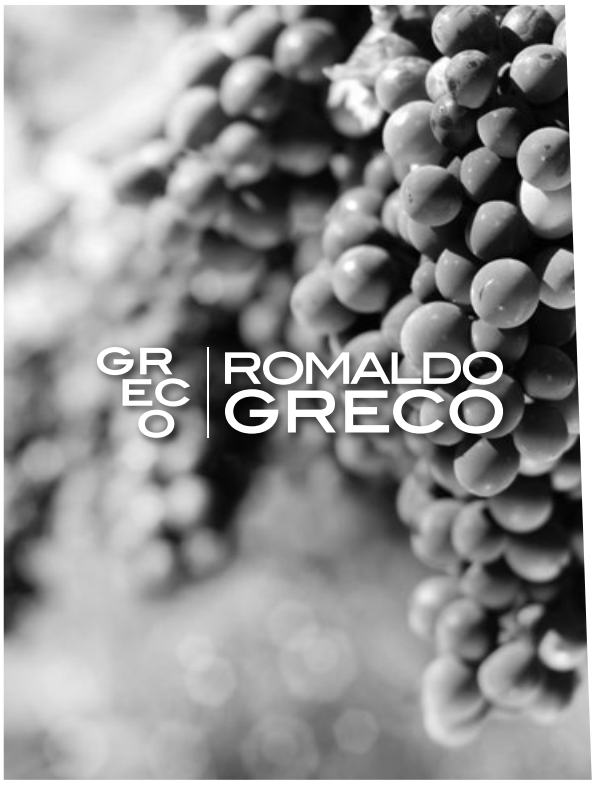
Vista: rosa chiaretto limpido e brillante.
Naso: esprime eleganti note floreali di rosa e violetta accompagnate da leggeri toni fruttati di ciliegia e misurati profumi di melagrana e lamponi.
Palato: morbido e piacevole, pur con una sostenuta sapidità e mineralità. Coniuga al meglio rotondità e freschezza, così da risultare un vino estremamente bevibile. Incanta per armonia e per la sua composta eleganza.

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Zona di produzione: Seclì (Lecce)
Anno di impianto vigneti: 2005
Esposizione: est
Altitudine s.l.m.: 76 metri
Natura del terreno: medio impasto, tendenzialmente argilloso.
Densità di piantagione: da 4.000 a 4.500 piante/ha.
Sistema di allevamento: cordone speronato con sesto di impianto a 2,2 m x 1 m.
Data di vendemmia: metà settembre.
Tecnica di vendemmia: manuale in cassette forate con selezione delle uve.
Resa in uva: 120 q/ha
Resa in vino: 90 hL/ha

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Pigiatura: diraspapigiatrice
Contenitori di fermentazione: acciaio
Temperatura di fermentazione: 16°C
Durata di fermentazione: 15 giorni
Macerazione sulle bucce: 12 ore
Contenitori affinamento: acciaio
Durata di affinamento: 4 mesi



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

www.**romaldogreco**.it