

LIRANU*Dop Leverano Negroamaro Riserva*

Varietà: 100% Negroamaro

Comune di produzione: Leverano (LE)

Natura del terreno: di origine alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità di impianto: 5.000/5.500 piante per Ha

Resa per ettaro: 60 q.li di uva

Produzione: leggera sovramaturazione delle uve in cassetta. Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per 8 - 10 giorni alla temperatura di 25°C. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione per 12 mesi in botti di rovere da 30 hl. ed evoluzione per almeno 12 mesi in vasche di cemento interrate rivestite di resine epossidiche alimentari.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino con riflessi granata.

Bouquet: aroma di piccoli frutti rossi.

Sapore: morbido ed armonico con tannini maturi

in un corpo ricco e ben strutturato.

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C