

**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 sovrasmaturazione 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