

**TERRA***IGP Salento Aglianico Rosso***Varietà:** Aglianico**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:** 50 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 in barriques di legno francese e poi in botti di rovere da 30 Hl e successivo affinamento in bottiglia.**Caratteristiche organolettiche****Colore:** rosso rubino intenso tendente ad assumere con l'invecchiamento gradevoli riflessi granata**Bouquet:** aroma di piccoli frutti di bosco e di spezie, leggeri sentori di vaniglia e tabacco**Sapore:** avvolgente ed armonico, con tannini morbidi in un corpo ricco e ben strutturato**Temperatura di servizio:** 18 °C