

LIRANU*Dop Leverano Negroamaro Riserva***Varietà:** 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 in botti di rovere da 30 hl. ed evoluzione 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