

**NERO***IGP Salento Rosso*

Il nome del vino è un riferimento al suo vitigno principale, il Negroamaro, formato dai termini 'Niger' e 'Mavros', entrambi significanti, appunto, 'nero'. Nero racchiude il mistero e la magia della notte, quando i sensi si acquiscono e la percezione di ciò che ci circonda si fonde nell'oscurità e nella sua quiete maestosa.

**Varietà:** Negroamaro e Cabernet Sauvignon

**Comune di produzione:** Salice Salentino (LE)

**Vigna:** 4,50 ha

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

**Sistema di allevamento:** cordone speronato e Guyot

**Densità di impianto:** 5.000/5.700 piante per ha

**Resa per ettaro:** 50 q.li di uva

**Produzione:** raccolta manuale e ulteriore selezione delle uve su tavolo di cernita. Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per 12-15 giorni alla temperatura di 28°C. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione in barriques di legno francese e in botti di rovere da 30 hl e successivo affinamento in bottiglia.