

LIRANU*Dop Leverano Negroamaro Riserva*

Liranu è il nome dialettale di Leverano, cittadina dove 5 secoli fa la famiglia Zecca ha messo radici e dove ancora oggi si trova la cantina. Liranu è ottenuto da uve di Negroamaro, vitigno principe del Salento, che dà vita a un vino dal colore intenso e dal gusto deciso ma morbido.

Varietà: Negroamaro

Comune di produzione: Leverano (LE)

Vigna: Traglia - 4,90 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: 60 q.li di uva

Produzione: raccolta manuale e ulteriore selezione delle uve su tavolo di cernita. 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.