

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

Vigna: Traglia - 4,90ha

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: 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.