



VINI ICONA

NERO

IGP SALENTO ROSSO

VARIETÀ: Negroamaro e Cabernet Sauvignon.

CRU: 1,50 ha.

TERRENO: profondo, di struttura franco-argillosa.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato e Guyot.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 5.000/5.500 piante per ha.

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 acuiscono e la percezione di ciò che ci circonda si fonde nell'oscurità e nella sua quiete maestosa.

PRODUZIONE

Raccolta manuale e selezione delle uve su tavolo di cernita. Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per 12-15 giorni alla temperatura di 25°C. Fermentazione alcolica e malolattica in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione in legno e ulteriore affinamento in bottiglia.