



VINI DEL TERRITORIO

LIRANU

DOP LEVERANO NEGROAMARO RISERVA

VARIETÀ: Negroamaro.

CRU: Traglia, 3 ha - Leverano (LE)

TERRENO: a medio impasto, alcune parti con terra rossa per la presenza di ossidi di ferro.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 5.000/5.700 piante per ha.

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.

PRODUZIONE

Raccolta manuale e selezione delle uve su tavolo di cernita. Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per 8-10 giorni alla temperatura di 25°C. Fermentazione alcolica e malolattica in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione in botti di rovere da 30hl e breve affinamento in bottiglia.