



MASSERIA BORGO DEI TRULLI

VARIETÀ:
100% Negroamaro

ZONA DI PROVENIENZA:

Le uve provengono dai vigneti più vecchi della nostra tenuta, situati nel comune di Guagnano in provincia di Lecce. La resa è molto bassa e viene posta particolare cura nella selezione dei grappoli.

DENSITÀ ED ETÀ IMPIANTO:

Il metodo di allevamento è il tradizionale alberello pugliese. L'età delle viti è di circa 80 anni, con una resa media per pianta di 700-800 grammi.

RACCOLTA:

La raccolta avviene a mano dopo la metà di settembre, utilizzando cassette da 5 kg. L'inizio della vendemmia si determina precisamente quando le uve iniziano ad appassire naturalmente sulla pianta. Questo stadio si definisce di surmaturazione e permette di ottenere la migliore concentrazione dei composti dell'uva, preservando la fragranza del frutto fresco e maturo. Se si dovesse aspettare ancora a raccogliere, prevarrebbero i sentori di confettura.

VINIFICAZIONE:

Dopo la diraspatura le uve non vengono pigiate, questo per mantenerne intatta la buccia, ottimizzando così l'estrazione del colore. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata di 23-25°C per 8-10 giorni utilizzando lieviti selezionati, adatti a questo tipo di uva. Durante la fermentazione vengono effettuati frequenti rimontaggi e delestage per conseguire una delicata estrazione di aromi e tannini soffici. Dopo la svinatura viene indotta la fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO:

Dopo la fermentazione malolattica il 70% del vino viene travasato e posto in tonneau e botti grandi da 3.000 litri per 7-8 mesi. L'utilizzo di questi diversi recipienti conferisce un ottimo equilibrio tra legno e frutto. Il restante 30% viene posto in tank d'acciaio. L'assemblaggio finale avviene a metà/fine giugno.

GRADAZIONE ALCOLICA:

16,5 %

PRODUZIONE:

La produzione annuale è di circa 25.000 bottiglie, ma viene prodotto solo nelle annate migliori.

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Colore rosso porpora molto carico e profondo; profumo ricco e complesso, con note di frutti rossi come il ribes, ciliegia e amarena sotto spirito. Vino di grande corpo, morbido e armonico, ricco di tannini nobili, con un finale piacevolmente persistente. Le note speziate della cannella, caffè e vaniglia lo rendono particolarmente avvolgente, vellutato ed elegante. Un vino da meditazione, ma anche ideale da gustare con la selvaggina e formaggi molto stagionati.

LIALA

Negroamaro Salento

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

*LIALA: nome femminile
che significa "notte"*

