



MASSERIA BORGO DEI  
**TRULLI**



## Negroamaro Salento

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

### VARIETÀ:

100% Negroamaro

### ZONA DI PROVENIENZA:

Le uve di Negroamaro sono accuratamente selezionate da vigneti a bassa resa in provincia di Taranto.

### DENSITÀ ED ETÀ IMPIANTO:

Le viti sono allevate a Guyot. La densità di impianto è di circa 5.000 piante per ettaro, con una resa media di 2,3 kg per pianta. Le viti hanno un'età media di 15-25 anni

### RACCOLTA:

Raccolta manuale a fine settembre.

### VINIFICAZIONE:

Dopo la diraspatura, le uve non vengono pigiate. Questo permette alle uve di rimanere intatte ottimizzando l'estrazione del colore. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata di 23-25°C per 8-10 giorni. 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 vino viene travasato e posto in tank di acciaio a temperatura controllata di 18°C.

### GRADAZIONE ALCOLICA:

13 %

### NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Rosso intenso con riflessi violacei, il vino ha aromi di prugna, fragoline di bosco e pepe nero. Al palato è corposo, con sentori di liquirizia e noce moscata, tannini ben bilanciati e un finale lungo e persistente. Perfetto con piatti di pollo, verdure grigliate, agnello e zuppe con verdure e carne.