



# “Vittoria”

## Negroamaro del Salento I.G.P.

Zona di produzione : Sava e zone limitrofe

Vitigno : Negroamaro 100%

Sistema di allevamento : Controspalliera

Ceppi per ettaro : C.a. 5000

Uva per ettaro : 100/110 q

Resa in vino : 60/70%

Raccolta delle uve: Manuale

Epoca di vendemmia : Metà Settembre

Lavorazione dell'uva : Metodi artigianali

Lieviti: Autoctoni

Dati analitici : 12,5 %

Affinamento : Vasche di cemento vetrificate

## Metodologia produttiva

L'uva pigiata secondo tradizione viene lasciata a macerare per poche ore per poi separare subito il mosto dalle vinacce ottenendo così un prodotto morbido. Il mosto ricavato viene fatto fermentare a temperatura controllata ( 20/22°),affinando così gli aromi posseduti. La maturazione avviene in vasi interrati vetrificati e in silos di acciaio. Pronto per l'imbottigliamento il vino viene stabilizzato a freddo e imbottigliato a bassa temperatura per non alterarne le sue caratteristiche naturali.

