



## FEDALE / NEGROAMARO IGP SALENTO

.....  
**Uve:** Negroamaro / **Zona di Produzione:** Salento / **Altitudine Vigneto:** 40 metri s.l.m. / **Tipologia Terreno:** Argillo - Sabbioso / **Sistema di Allevamento:** Cordone speronato / **Produzione per Ettaro:** 60 Q.li / **Resa uva in vino:** 70% / **Età media delle viti:** 20 anni / **Epoca della Vendemmia:** Ultima decade di settembre / **Vinificazione:** Le uve sono sottoposte a pigiatura soffice. La fermentazione alcolica alla temperatura controllata di 24° - 26 °C dura circa 10 giorni, la macerazione si protrae per circa una settimana oltre il termine della fermentazione. Durante la fermentazione vengono effettuati frequenti rimontaggi e delestage / **Affinamento:** Barriques 12 mesi.  
.....