



LEVERANO RISERVA

Produttore: CANTINA VECCHIA TORRE

Classificazione del vino: DOP LEVERANO ROSSO RISERVA

Area di produzione: Leverano (LE)

Uve: 80% Negroamaro, 20% Malvasia Nera

Titolo alcolometrico: 14% vol

Natura del terreno: di origine alluvionale, di medio impasto con zone tendenti al calcareo.

Resa per ettaro: 70 quintali di uva

Sistema di allevamento: alberello e cordone speronato

Densità d'impianto: 5000-6000 piante per ettaro

Vinificazione: dopo la diraspatura delle uve, il mosto fermenta a contatto con le bucce per 6-7 giorni a temperature di 24-26°C. A fine fermentazione alcolica e malolattica il vino sosta in barriques per circa 10-12 mesi. Segue ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

Capacità d'invecchiamento: 3 e più anni secondo vendemmia

Note di degustazione

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: intenso con sentori di frutti rossi ben maturi

Palato: caldo, equilibrato, vellutato nei tannini, lungamente persistente.

Temperatura di servizio: 16-18°C

Abbinamenti: indicato per accompagnare arrostiti di carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati.



VECCHIA TORRE