



Note di degustazione e Scheda Tecnica

Giovanotello

Tenuta Merico

0.75 cl

Note di degustazione

COLORE: Rosa cerasuolo intenso;

OLFATTO: Intenso e persistente. Sentori floreali di rosa e violetta. Frutta a bacca rossa. Molto complesso al naso;

GUSTO: Un vino di notevole persistenza gusto-olfattiva, rotonda, elegante, potente, ma di grande freschezza e sapidità.

Scheda tecnica

CLASSIFICAZIONE: I.G.P. SALENTO

UVE: Negroamaro

ZONA DI PRODUZIONE: Le Tre Lamie, Borgagne (LE)

ALLEVAMENTO: Alberello pugliese

EPOCA DI VENDEMMIA: Seconda metà di Settembre

MACERAZIONE: In tini di legno per circa 20 ore

FERMENTAZIONE: In acciaio a 15°

AFFINAMENTO: In acciaio con lieve presenza di fecce

INVECCHIAMENTO: Da consumarsi nei 24 mesi post vendemmia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°

