

CASTELLO MONACI Maru Salento IGT Negroamaro



VARIETALES: Negromaro

D.O.: Puglia

Viñedo:

Encomiendas entrenados por los sistemas del Alberello Pugliese y Cordone speronato en profundidad, sequedad de suelo calizo-arcilloso silíceo; el rendimiento promedio es de 75 quintales de uva por hectárea.

Elaboración:

Las uvas se cosechan muy temprano en la mañana y son inmediatamente trasladados a las bodegas de ser aplastado. Sigue la vinificación en tanques de acero, con 10 días de maceración y remontados frecuentes. Una vez que la fermentación maloláctica, parte del vino madura durante 6 meses en barricas francesas de varios tostados, mientras que el resto se queda en el acero.

Cata:

COLOR: Color rojo granate.

AROMA: Intenso con notas de matorral mediterráneo y eucalipto.

BOCA: Completo y sabroso sabor aunque ligeramente amargo redondo y de excelente estructura.