



PURO

Denominazione: Salento IGP
Varietà: Malvasia Nera
Gradazione alcolica: 12,5%
Enologo: Goffredo Agostini, Gruppo Matura
Agronomi: Stefano Dini e Dario Ceccatelli, Gruppo Matura

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vista: Rosa tenue brillante.
Naso: Delicato con richiami fruttati di ciliegia e mela rossa, impreziosito da rimandi floreali di sambuco.
Palato: Morbido e fresco, ben equilibrato, con una bella sapidità e una lieve nota ammandorlata in chiusura.

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Zona di produzione: Galatone (Lecce).
Anno di impianto vigneti: 2005
Esposizione: est-ovest
Altitudine s.l.m.: 76 metri
Natura del terreno: terreno franco argilloso, tendenzialmente alcalino e leggermente calcareo.
Densità di piantagione: 3.500 piante/ha.
Sistema di allevamento: cordone speronato con sesto di impianto a 2,2 m x 1 m.
Data di vendemmia: fine settembre.
Tecnica di vendemmia: manuale in cassette forate con selezione delle uve.
Resa in uva: 120 q/ha
Resa in vino: 90 hL/ha

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Pigiatura: diraspapigiatrice
Contenitori di fermentazione: acciaio
Temperatura di fermentazione: 16°C
Durata di fermentazione: 15 giorni
Macerazione sulle bucce: 2 ore
Contenitori affinamento: acciaio
Durata di affinamento: 4 mesi

Azienda Agricola Romaldo Greco
73050 SECLÌ (Le) Italy
Via Santa Maria, 14
Tel./Fax +39.0836.554895
info@romaldogreco.it

www.romaldogreco.it

GR
EC
O | ROMALDO
GRECO