



Jo

“Jo” da mar Jonio, il mare che bagna le coste di Manduria.

Jonico inoltre è uno dei sinonimi del Negroamaro, vitigno autoctono per eccellenza del Grande Salento.

<i>Nome Vino:</i>	<i>Jo</i>
<i>Esposizione:</i>	<i>Pianeggiante</i>
<i>Classificazione:</i>	<i>Negroamaro Salento Igt</i>
<i>Epoca Di Vendemmia:</i>	<i>Metà settembre</i>
<i>Zona Di Produzione:</i>	<i>Agro Di Manduria</i>
<i>Suolo:</i>	<i>Argilloso calcareo</i>
<i>Vitigno:</i>	<i>Negroamaro</i>
<i>Forma D'allevamento:</i>	<i>Guyot</i>

LA VENDEMMIA:

Raccolta a mano in cassette di plastica con attenta selezione dei grappoli, trasporto in camion con cassone isoteramico.

IN CANTINA:

Tavolo di cernita, diraspatura, pigiatura soffice degli acini, macerazione in tino di acciaio inox, contatto bucce mosto da 2 a 3 settimane, controllo della temperatura del cappello di vinaccia, 2 délestage al giorno. Pressatura delle vinacce con pressa verticale idraulica. Dopo circa 9 mesi di maturazione in legno il vino senza l'ausilio di chiarificanti e senza precipitazioni tartariche viene imbottigliato e dopo circa 12 mesi di affinamento viene immesso al consumo.