

Vitigni: Negroamaro.

Analisi organolettica: vino rosso rubino carico con riflessi granati, ha sentori di frutti rossi maturi, amarena, prugna e mora, accompagnati da mirto e radice di liquirizia; pieno, rotondo, dolce. Glykós in greco significa dolce, è ottenuto dalla vinificazione di uve Negroamaro coltivate nei vigneti di Copertino e appassite al sole del Salento. Glykós è il primo passito da negroamaro in purezza, la prima annata è stata il 2002.

Abbinamenti: vino da meditazione e da dessert. Temperatura di servizio consigliata 15°.

Vendemmia: fine settembre.

Terreno: terre a struttura argillosa, di varia composizione poste al di sopra della pietra calcarea dura o tufacea, in zona pianeggiante: dai 30 ai 60 metri sul livello del mare.

Resa per ettaro: 80 q.li.

Ceppi per ettaro: 4500 circa.

Sistema di allevamento: alberello.

Vinificazione: appassimento su graticci per 40 giorni, macerazione a temperatura controllata, affinamento in acciaio.

Grape varieties: Negroamaro.

Organoleptic analysis: a deep ruby red wine with garnet reflections, it has hints of ripe red fruits, black cherry, plum and blackberry, accompanied by myrtle and liquorice root; full-bodied, round and sweet. Glykós means sweet in Greek. Glykós is the first passito wine made exclusively from Negroamaro grapes, with the first vintage dating back to 2002.

Pairings: A wine for meditation and dessert.

Recommended serving temperature: 15°C.

Harvest: end of September.

Soil: clayey soils of varying composition lying on hard limestone or tuff, in a flat area: 30 to 60 metres above sea level.

Yield per hectare: 80 quintals.

Vines per hectare: approximately 4,500.

Training system: alberello.

Vinification: drying on racks for 40 days, maceration at controlled temperature, ageing in steel.

GLYKÓS

Salento IGT Passito

