



CONTI ZECCA

MILLECINQUECENTOTTANTA



CANTALUPI



NEGROAMARO

IGP SALENTO NEGROAMARO ROSSO

VARIETÀ: Negroamaro e altri vitigni raccomandati

COMUNE DI PRODUZIONE: Salice Salentino (LE)

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°

TERRENO: alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo

ALLEVAMENTO: cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO: 5.000/5.500 piante per Ha

RESA PER ETTARO: 90 q.li di uva

PRODUZIONE

Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per 8 giorni alla temperatura di 22-25°C. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione in vasche di cemento rivestite di resine epossidiche alimentari.

DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino intenso.

BOUQUET: frutta matura e note speziate.

SAPORE: morbido, vellutato e ben strutturato.

ABBINAMENTI

Si accosta ai primi piatti ricchi, carni rosse in genere e formaggi stagionati.