



**CONTI ZECCA**

MILLECINQUECENTOTTANTA



CANTALUPI



# NOVELLO

IGP SALENTO ROSSO

**VARIETÀ:** Primitivo e Negroamaro

**COMUNE DI PRODUZIONE:** Salice Salentino (LE)

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 14°

**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:** 100 q.li di uva

## PRODUZIONE

Almeno il 40% delle uve viene sottoposto al processo della macerazione carbonica.

## DEGUSTAZIONE

**COLORE:** rubino con riflessi violacei, brillante.

**BOUQUET:** aroma intenso e fruttato (sentori di rosa, fragola, lampone).

**SAPORE:** fresco, morbido, armonico. Se ne consiglia l'uso entro la primavera al fine di apprezzarne il caratteristico aroma fruttato.

## ABBINAMENTI

Ottimo l'accostamento a primi piatti in genere, arrostiti di carne bianca e rossa, formaggi, frutta secca e fresca.

[contizecca.it](http://contizecca.it)