



CONTI ZECCA

MILLECINQUECENTOTTANTA



CANTALUPI



RISERVA

DOP SALICE SALENTINO ROSSO RISERVA

VARIETÀ: Negroamaro e altri vitigni raccomandati

COMUNE DI PRODUZIONE: Salice Salentino (LE)

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°

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: 70 q.li di uva

PRODUZIONE

diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per 12 giorni alla temperatura di 25-28°C. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione in botti di rovere da hl. 30.

DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino intenso tendente ad assumere con l'invecchiamento gradevoli riflessi granata.

BOUQUET: aroma di piccoli frutti rossi e di spezie.

SAPORE: morbido ed armonico. Corpo ricco e ben strutturato. Finale persistente.

ABBINAMENTI

Ottimo con la pasta condita con sughi particolarmente gustosi, carni rosse arrostiti o grigliate e formaggi stagionati.

contizecca.it