



CONTI ZECCA

MILLECINQUECENTOTTANTA



CANTALUPI



ROSATO

IGP SALENTO ROSATO

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: 100 q.li di uva

PRODUZIONE

Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per 12-24 ore a temperatura controllata. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione in vasche di cemento rivestite di resine epossidiche alimentari.

DEGUSTAZIONE

COLORE: vivo, con riflesso violaceo ricco e brillante.

BOUQUET: di frutta matura.

SAPORE: fresco, armonico e sapido. Si apprezza la prugna matura.

ABBINAMENTI

Ottimo con antipasti all'italiana e di mare, minestre e primi piatti in genere, zuppe di pesce, pesce al forno, carni bianche.

contizecca.it