



CONTI ZECCA

MILLECINQUECENTOTTANTA



CANTALUPI



ROSSO

DOP SALICE SALENTINO 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 24-27°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 tendente ad assumere con l'invecchiamento gradevoli riflessi granata.

BOUQUET: aroma intenso di frutta con note speziate.

SAPORE: vellutato, armonico, giustamente tannico.

ABBINAMENTI

Ottimo l'accostamento alla pasta con condimenti diversi, carni in genere ed, in particolare, cacciagione e formaggi.

contizecca.it