

**CANTALUPI RISERVA***DOP Salice Salentino Rosso Riserva*

**Varietà:** Negroamaro e altri vitigni raccomandati

**Comune di produzione:** Salice Salentino (LE)

**Natura del terreno:** di origine alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo

**Sistema di 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

**Caratteristiche organolettiche**

**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

**Temperatura di servizio:** 18°C