

**CANTALUPI ROSATO***IGP Salento Rosato*

**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:** 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

**Caratteristiche organolettiche**

**Colore:** vivo, con riflesso violaceo ricco e brillante

**Bouquet:** di frutta matura

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

**Temperatura di servizio:** 12°C