

CANTALUPI ROSSO*DOP Salice Salentino Rosso*

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: 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

Caratteristiche organolettiche

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

Temperatura di servizio: 16-18°C