

**CANTALUPI NEGROAMARO***IGP Salento Negroamaro 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 22-25°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

**Bouquet:** frutta matura e note speziate

**Sapore:** morbido, vellutato e ben strutturato

**Temperatura di servizio:** 16 - 18°C