



CUPERTINUM

ANTICA CANTINA DEL SALENTO

1985

CIGLIANO Salento Igt Bianco



VARIETÀ DI UVE:	uvaggio aziendale;
TERRENO:	terre a struttura argillosa, di varia composizione poste al di sopra della pietra calcarea dura o tufacea, in zona pianeggiante: dai 30 ai 60 metri sul livello del mare.
EPOCA DI VENDEMMIA:	metà agosto.
RESA PER ETTARO:	100 q.li.
NUMERO CEPI PER ETTARO:	da 4500 a 5000.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	cordone speronato.
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:	pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata a 16° e affinamento in acciaio.
GRADAZIONE ALCOLICA:	12,5% vol.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	Dal colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo delicato con buone e ampie note fruttate e con nuances aromatiche di salvia, glicine e sambuco. Sapore secco con eleganza, buon carattere aromatico, mantiene costante una nota di freschezza e sapidità, piacevole retrogusto di melone bianco, armonico e persistente.
ABBINAMENTI:	antipasti di mare e di terra, piatti a base di pesce.
TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA:	8-10°.

CUPERTINUM, Antica Cantina del Salento

Via Martiri del Risorgimento 6, 73043 - COPERTINO (Lecce) - Tel e fax +39 0832 947031
email: cantinacupertino@libero.it www.cupertinum.it