



CUPERTINUM

ANTICA CANTINA DEL SALENTO

1985

GLYKÓS Salento Igt Passito



| | |
|---|--|
| VARIETÀ DI UVE: | Negroamaro. |
| TERRENO: | terre a struttura argillosa, di varia com posizione poste al di sopra della pietra calcarea dura o tufacea, in zona pianeg giante: dai 30 ai 60 metri sul livello del mare. |
| EPOCA DI VENDEMMIA: | fine settembre. |
| RESA PER ETTARO: | 80 Q.LI. |
| NUMERO CEPPI PER ETTARO: | da 4500 a 5000. |
| SISTEMA DI ALLEVAMENTO: | alberello pugliese. |
| VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: | appassimento su graticci per 40 giorni; macerazione a temperatura controllata; affinamento in acciaio. |
| GRADAZIONE ALCOLICA: | 13,5% vol. |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: | colore rosso rubino carico con riflessi granati; sentori di frutti rossi maturi, ciliegia, prugna e mora, accompagnati da mirto e radice di liquirizia; pieno, rotondo, dolce. |
| ABBINAMENTI: | Vino da meditazione e da dessert. |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA: | 14° |

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