



CUPERTINUM

ANTICA CANTINA DEL SALENTO

1935

NEGROAMARO Salento Igt Rosso



VARIETÀ DI UVE:	Negroamaro.
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:	prima decade di settembre.
RESA PER ETTARO:	100 q.li.
NUMERO CEPPI PER ETTARO:	da 4500 a 5000.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	cordone speronato.
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:	macerazione con le bucce per 7/8 giorni a 28° di temperatura; pressatura soffice e affinamento in acciaio.
GRADAZIONE ALCOLICA:	13% vol.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	Vino rosso rubino intenso. Profumo fresco e vinoso con ricordi di piccoli frutti rossi, liquerizia, vaniglia e caffè. Sapore morbido, caldo sul garbato fondo amarognolo, ben sostenuto da concentrazione e speziatura che danno eleganza e rotondità.
ABBINAMENTI:	primi e secondi a base di carni rosse o selvaggina, formaggi stagionati.
TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA:	18°.

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