



CUPERTINUM

ANTICA CANTINA DEL SALENTO

1985

SPINELLO DEI FALCONI Salento Igt Rosato



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 DI CEPPI PER ETTARO:	da 4500 a 5000.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	cordone speronato.
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:	con la tipica tecnica dell' "alzata di cappello", fermentazione controllata a 18°, affinamento in acciaio.
GRADAZIONE ALCOLICA:	13% vol.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	Vino cerasuolo vermiglio carico trasparente e lucido. Profumo fruttato vivo di ciliegia, lampone e rosa selvatica. Sapore asciutto sapido, fresco, morbido, elegante con piacevoli ricordi di mora, sulla base amaro-gnola ha un corpo largo e carezzevole, con armonico e fragrante sviluppo.
ABBINAMENTI:	antipasti di mare e di terra, paste al sugo, secondi a base di pesce e carni bianche.
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