



CUPERTINUM

ANTICA CANTINA DEL SALENTO

1985

COPERTINO Copertino Doc 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:	metà settembre.
RESA PER ETTARO:	90 q.li.
NUMERO CEPPI PER ETTARO:	da 4500 a 5000.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	alberello pugliese.
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:	macerazione con le bucce per 7/8 giorni a 28° di temperatura; pressatura soffice. Prima del blend, viene affinato una parte in acciaio e cemento vetrificato e una parte in barrique.
GRADAZIONE ALCOLICA:	13% vol.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	Vino rosso rubino con riflessi granati. Profumo ampio e ricco con sentori di mora e prugna. Sapore elegante, caldo, morbido, con toni di pepe nero e, finale, il caratteristico piacevole amarognolo del vitigno principale.
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