



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