



CUPERTINUM

ANTICA CANTINA DEL SALENTO

1985

SETTANTACINQUE RISERVA Copertino Doc Rosso Riserva



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:	80 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 e affinamento in acciaio e cemento vetrificato.
GRADAZIONE ALCOLICA:	13% vol.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	Vino rosso granato evoluto. Profumo che da vinoso si compone in bouquet persistente, con lieve sentore di prugna secca. Sapore asciutto e caldo, ricco e gustoso su fondo amarognolo con note di frutta molto matura che bene rilevano la varietà e la territorialità, armonico e lungo nel finale.
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