



CUPERTINUM

ANTICA CANTINA DEL SALENTO

1935

GIORTÌ Spumante Extra Dry



VARIETÀ DI UVE:	Negroamaro vinificato in bianco
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. In cantina, durante la vinificazione e l'affinamento, l'obiettivo è mettere in risalto il carattere del vino.
EPOCA DI VENDEMMIA:	metà settembre
RESA PER ETTARO:	90 q.li
NUMERO CEPI PER ETTARO:	da 4500 a 5000
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	spalliera
TIPOLOGIA:	spumante extra dry
FORMATO:	750 ml
GRADAZIONE ALCOLICA:	12% vol.
NOTE DI DEGUSTAZIONE E ALTRE INFO:	Giortì si caratterizza per un colore paglierino dai riflessi dorati brillanti, perlage sottile, ha un bel corpo, è persistente e lungo in bocca, con rimandi agrumati, armonico e raffinato, rivela la potenza e la eleganza del Negroamaro. GIORTÌ è ottenuto dalla vinificazione in bianco del più importante vitigno a bacca nera del Salento, è uno Spumante Extra Dry da Negroamaro , prodotto con il metodo Martinotti. È il frutto di una attenta coltivazione in vigneto e di un rigoroso lavoro in cantina. È una grande e innovativa interpretazione del nostro vitigno simbolo, che sta rivelando le sue grandi doti anche in questa vinificazione particolare. È sorprendente questa nuova proposta: un vitigno portabandiera del territorio si rinnova in una nuova veste, pur mantenendo intatte le proprie peculiarità.
ABBINAMENTI:	frutti di mare, ostriche, aperitivi e primi piatti a base di pesce, crostacei e insalate di mare, formaggi caprini e ovini. Giortì in greco significa Festa: è lo spumante ideale per i grandi festeggiamenti e brindisi!
TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA:	8°

L'enologo Giuseppe Pizzolante Leuzzi dichiara: "Alla Cupertinum, con il Giortì completiamo le declinazioni del Negroamaro, passando dai rossi Igt Salento e Doc Copertino, al Rosato Spinello dei Falconi, al Passito Glykòs, per arrivare al Giortì, spumante extra dry vinificato in bianco, che conserva la potenza e l'eleganza del vitigno. Questa nuova etichetta arricchisce le possibilità di abbinamento e valorizza ulteriormente il territorio".

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