



CUPERTINUM

ANTICA CANTINA DEL SALENTO

1985

SQUARCIAFICO ROSATO

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:	ultima decade di agosto.
RESA PER ETTARO:	100 q.li.
NUMERO CEPI PER ETTARO:	da 4500 a 5000.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	cordone speronato.
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:	criomacerazione con le bucce per 8/10 ore, pressatura soffice e fermentazione controllata a 18°; affinamento in acciaio.
GRADAZIONE ALCOLICA:	12,5% vol.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	fresco e vivace, leggermente mosso, si caratterizza per un colore rosa tenue, tendente al vermiglio, trasparente e lucido; profumo intenso e aroma vinoso con decisivo apporto fruttato, con avvertite note di mora di rovo; sapore asciutto, sapido, fresco e sulla base sottilmente e piacevolmente amaro e carezzevole.
ABBINAMENTI:	adatto ad aperitivi e antipasti – di mare e di terra – e con primi piatti della tradizione salentina e italiana in generale.
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