

**POGGIANI**  
Negroamaro Salento Igt Rosso



|                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>VARIETÀ DI UVE:</b>                      | Negroamaro.                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>TERRENO:</b>                             | terre a struttura argillosa, di varia com<br>posizione poste al di sopra della pietra<br>calcarea dura o tufacea, in zona pianeg<br>giante: dai 30 ai 60 metri sul livello del<br>mare.                                                                                  |
| <b>EPOCA DI VENDEMMIA:</b>                  | prima decade di settembre.                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>RESA PER ETTARO:</b>                     | 100 q.li.                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>NUMERO CEPI PER ETTARO:</b>              | da 4500 a 5000.                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO:</b>              | cordone speronato.                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:</b>         | macerazione con le bucce per 7/8<br>giorni a 28° di temperatura; pressatura<br>soffice e affinamento in acciaio.                                                                                                                                                         |
| <b>GRADAZIONE ALCOLICA:</b>                 | 13% vol.                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:</b>      | Vino rosso rubino intenso. Profumo<br>fresco e vinoso con ricordi di piccoli<br>frutti rossi, liquerizia, vaniglia e caffè.<br>Sapore morbido, caldo sul garbato<br>fondo amarognolo, ben sostenuto da<br>concentrazione e speziatura che danno<br>eleganza e rotondità. |
| <b>ABBINAMENTI:</b>                         | primi e secondi a base di carni rosse o<br>selvaggina, formaggi stagionati.                                                                                                                                                                                              |
| <b>TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA:</b> | 18°.                                                                                                                                                                                                                                                                     |

**CUPERTINUM, Antica Cantina del Salento**

Via Martiri del Risorgimento 6, 73043 - COPERTINO (Lecce) - Tel e fax +39 0832 947031  
email: [cantinacopertino@libero.it](mailto:cantinacopertino@libero.it) [www.cupertinum.it](http://www.cupertinum.it)