



CUPERTINUM

ANTICA CANTINA DEL SALENTO

1935

COPERTINO RISERVA Copertino Doc Rosso Riserva



VARIETÀ DI UVE:	Negroamaro, con minime aggiunte di Malvasia nera e Montepulciano.
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:	90 q.li.
NUMERO CEPI 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 rubino carico con riflessi granati. Profumo intenso, ampio, ricco ed etereo con sentori di mora, prugna, macchia mediterranea, frutti maturi e cuoio. Sapore caldo, ricco, generoso e vivo, con toni evoluti e complessi, con ricordi di mandorla e ribes nero.
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: cantinacopertino@libero.it www.cupertinum.it