



CUPERTINUM

ANTICA CANTINA DEL SALENTO

1935

## NEGROAMARO Salento Igt Rosso



<b>VARIETÀ DI UVE:</b>	Negroamaro.
<b>TERRENO:</b>	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.
<b>EPOCA DI VENDEMMIA:</b>	prima decade di settembre.
<b>RESA PER ETTARO:</b>	100 q.li.
<b>NUMERO CEPPI 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 giorni a 28° di temperatura; pressatura soffice e affinamento in acciaio.
<b>GRADAZIONE ALCOLICA:</b>	13% vol.
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:</b>	Vino rosso rubino intenso. Profumo fresco e vinoso con ricordi di piccoli frutti rossi, liquerizia, vaniglia e caffè. Sapore morbido, caldo sul garbato fondo amarognolo, ben sostenuto da concentrazione e speziatura che danno eleganza e rotondità.
<b>ABBINAMENTI:</b>	primi e secondi a base di carni rosse o 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: [cantinacupertino@libero.it](mailto:cantinacupertino@libero.it) [www.cupertinum.it](http://www.cupertinum.it)