

Vitigni: Negroamaro.

Analisi organolettica. Vino rosso granato dal profumo che da vinoso si compone in bouquet persistente, con sentore di prugna, ha sapore asciutto e caldo, ricco e gustoso su fondo amarognolo con note di frutta matura che bene rilevano la varietà e la territorialità, armonico e lungo nel finale.

Abbinamenti: primi e secondi a base di carni rosse o selvaggina, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio consigliata: 18°.

Vendemmia: metà settembre.

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.

Resa per ettaro: 80 q.li.

Ceppi per ettaro: 4500 circa.

Sistema di allevamento: alberello.

Vinificazione: macerazione con le bucce per 7/8 giorni a 28° di temperatura; pressatura soffice e affinamento in acciaio.

Grape varieties: Negroamaro.

Organoleptic analysis: a garnet red wine with a persistent bouquet, with hints of plum, it has a dry and warm flavour, rich and tasty with a slightly bitter background and notes of ripe fruit that highlight the variety and territoriality, harmonious and long on the finish.

Pairings: first and second courses based on red meat or game, mature cheeses.

Recommended serving temperature: 18°.

Harvest: mid-September.

Soil: clayey soils of varying composition lying on hard limestone or tuff, in a flat area: 30 to 60 metres above sea level.

Yield per hectare: 80 quintals.

Vines per hectare: approximately 4,500.

Training system: alberello.

Vinification: maceration with the skins for 7-8 days at a temperature of 28°; soft pressing and ageing in steel.

SETTANTACINQUE RISERVA

Copertino DOC Rosso Riserva

