

**CANTALUPI OLD VINEYARDS***IGP Salento Primitivo Rosso*

**Varietà:** Primitivo e altri vitigni raccomandati

**Comune di produzione:** Salice Salentino (LE)

**Natura del terreno:** di origine alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Densità di impianto:** 5.000/5.500 piante per Ha

**Resa per ettaro:** 70 q.li di uva

**Produzione:** diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per 10 giorni alla temperatura di 24-27°C. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione in botti di rovere da 30 hl. e vasche di cemento interrate rivestite di resine epossidiche alimentari.

**Caratteristiche organolettiche**

**Colore:** rosso rubino intenso

**Bouquet:** aroma di piccoli frutti rossi e di spezie

**Sapore:** morbido ed armonico con tannini maturi in un corpo ricco e ben strutturato

**Temperatura di servizio:** 18°C