

CANTALUPI NOVELLO*IGP Salento Rosso*

Varietà: Primitivo e Negroamaro

Comuni 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: 100 q.li di uva

Produzione: almeno il 40% delle uve viene sottoposto al processo della macerazione carbonica

Caratteristiche organolettiche

Colore: rubino con riflessi violacei, brillante

Bouquet: aroma intenso e fruttato (sentori di rosa, fragola, lampone)

Sapore: fresco, morbido, armonico

Se ne consiglia l'uso entro la primavera al fine di apprezzarne il caratteristico aroma fruttato

Temperatura di servizio: 14 °C