

CANTALUPI ROSATO*IGP Salento Rosato*

Varietà: Negroamaro 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: 100 q.li di uva

Produzione: diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per 12-24 ore a temperatura controllata. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione in vasche di cemento rivestite di resine epossidiche alimentari

Caratteristiche organolettiche

Colore: vivo, con riflesso violaceo ricco e brillante

Bouquet: di frutta matura

Sapore: fresco, armonico e sapido. Si apprezza la prugna matura

Temperatura di servizio: 12°C