

Scheda tecnica Salento IGP

Rosso



**TENUTA
MONACELLI**

Via Lecce 55 , San Cesario di Lecce 73016
P.Iva 03470590757
+39 3382742440 - 0832383037
www.tenutamonacelli.com

ZONA DI PRODUZIONE SALENTO - PUGLIA

CLASSIFICAZIONE INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

TIPO TERRENO SUOLI DALLA TINTA MOLTO ROSSA RICCHI DI OSSIDI DI FERRO GIACENTI SU ROCCIA CALCAREA

SISTEMA COLTIVAZIONE CONTROSPALLIERA

RESA Q.LI PER ETTARO SINO A 100 Q.LI CIRCA

VITIGNI UTILIZZATI NEGROAMARO-CABERNET-SYRAH

CLIMA INVERNI MITI ED ESTATI MOLTO ASCIUTTE

VENDEMMIA MANUALE IN CASSETTA

TECNICA VINIFICAZIONE MACERAZIONE TRADIZIONALE PER 8-10 GIORNI E FERMENTAZIONE DEL MOSTO A TEMPERATURA CONTROLLATA CON UTILIZZO PERIODICO DI RIMONTAGGI. FERMENTAZIONE MALOLATTICA IN ACCIAIO

COLORE ROSSO INTENSO CON RIFLESSI PORPORA

PROFUMO BOUQUET INTENSO, SPEZIATO E FRUTTATO CON NOTE DI RIBES NERO, FRUTTI DI BOSCO, LIQUIRIZIA E TABACCO

GUSTO CORPO PIENO, VELLUTATO; FINALE LUNGO

TENORE ALCOLICO 13 %VOL

ABBINAMENTO AI CIBI ARROSTI DI AGNELLO, CARNI ROSSE, SELVAGGINA E CACCIAGIONE

TEMPERATURA SERVIZIO 18-20 °C

ENOLOGO TEODOSIO D'APOLITO

