

Salento IGP Rosso



**TENUTA
MONACELLI**

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

