

Salento IGP Rosso

Selezione della Proprietà



**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 CALGAREA

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 CONDOTTA A TEMPERATURA CONTROLLATA CON RIMONTAGGI PERIODICI. FERMENTAZIONE MALOTTATICA IN ACCIAIO E SUCCESSIVO AFFINAMENTO SUR-LIE PER CIRCA 12 MESI CON BATTONAGE PERIODICI

COLORE ROSSO INTENSO CON RIFLESSI GRANTATI DI BUONA CONSISTENZA GLICERICA

PROFUMO BOUQUET INTENSO E COMPLESSO DI FRUTTA ROSSA SOTTO SPIRITO E CONFETTURA CON EFFUSIVI SPEZIATI DI MACCHIA MEDITERRANEA E SOTTOFONDO DI CANNELLA E CHIODI DI GAROFANO

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

