

# Salento IGP Rosso



## ZONA DI PRODUZIONE

Salento - Puglia

## CL ASSIFICAZIONE

Indicazione Geografica Protetta

## TIPO TERRENO

Suoli dalla Tinta Molto Rossa, Ricchi di Ossidi di Ferro, Giacenti su Roccia Calcareo

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

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