

Salento IGP Rosso

Selezione della Proprietà



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 Calcarea

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