

Conti Zecca

CANTALUPI SALICE SALENTINO RISERVA

NOTE GENERALI

Tipologia DOP Salice Salentino Riserva

Zona produttiva Salice Salentino (LE)

Vitigno Primitivo, altri vitigni.

Tipologia del terreno Di origine alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo.

Sistema di allevamento Cordone speronato.

Vinificazione Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per 12 giorni alla temperatura di 25-28°C. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

Invecchiamento Maturazione in botti di rovere da 30 hl.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino intenso tendente ad assumere con l'invecchiamento gradevoli riflessi granata.

Profumo Aroma di piccoli frutti rossi e di spezie.

Sapore Morbido ed armonico. Corpo ricco e ben strutturato. Finale persistente.

Abbinamenti Ottimo con la pasta condita con sughi particolarmente gustosi, carni rosse arrostate o grigliate e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio 16-18° C



LEVERANO / PUGLIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1935

 ENOLOGO | ANTONIO FERNANDO ROMANO
Coll. GIORGIO MARONE

 VITIGNI | PRIMITIVO, NEGROAMARO, AGLIANICO, MALVASIA BIANCA, FIANO, CABERNET SAUVIGNON, SUSUMANIELLO

