

Conti Zecca

CANTALUPI SUSUMANIELLO

NOTE GENERALI

Tipologia IGP Salento

Zona produttiva Salice Salentino (LE)

Vitigno Susumaniello, altri vitigni.

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

Sistema di allevamento Cordone speronato e guyot.

Vinificazione Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per 8 giorni alla temperatura di 22-25°C. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

Invecchiamento Maturazione in vasche di cemento interrate rivestite di resine epossidiche alimentari.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino.

Profumo Frutta a bacca rossa e note vegetali.

Sapore Armonico con tannini levigati.

Abbinamenti Si accosta ai primi piatti ricchi, carni rosse in genere 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

