



CANTALUPI RISERVA

DOC Salice Salentino Rosso Riserva

Varietà

80% Negramaro
20% Malvasia nera di Lecce

Comuni di produzione

Salice Salentino (LE)

Natura del terreno

Di origine alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Densità di impianto

4.500/5.000 piante per Ha

Resa per ettaro

80 q.li di uva

Produzione

Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per 12 gg. alla temperatura di 28-30°C

Periodo di maturazione

Almeno 12 mesi in botti di rovere da hl. 30

Capacità di invecchiamento

4 e più anni secondo vendemmia

Caratteristiche organolettiche

Colore

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

Bouquet

Aroma di piccoli frutti rossi e di spezie

Sapore

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

Temperatura di servizio

Si serve a temperatura ambiente (18-20°C)

Abbinamento gastronomico

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