



## CANTALUPI ROSÉ

*IGT Salento Rosato*

### **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

### **Produzione**

Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per 36-48 ore

### **Periodo di maturazione**

In vasche di cemento rivestite di resine epossidiche alimentari

### **Capacità di invecchiamento**

1 - 2 anni

### **Caratteristiche organolettiche**

#### **Colore**

Vivo, con riflesso violaceo ricco e brillante

#### **Bouquet**

Di frutta matura

#### **Sapore**

Fresco, armonico e sapido. Si apprezza la prugna matura

### **Temperatura di servizio**

Servire a circa 12°C

### **Abbinamento gastronomico**

Ottimo con antipasti all'italiana e di mare, minestre e primi piatti in genere, zuppe di pesce, pesce al forno, carni bianche.