



## CANTALUPI NEGRAMARO

*IGT Salento Rosso*

### **Varietà**

85% Negramaro  
15% Altri vitigni raccomandati

### **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**

90 q.li di uva

### **Produzione**

Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per 10 gg. alla temperatura di 25-28°C

### **Periodo di maturazione**

In vasche di cemento rivestite di resine epossidiche alimentari

### **Capacità di invecchiamento**

3 e più anni secondo vendemmia

### **Caratteristiche organolettiche**

#### **Colore**

Rosso rubino intenso

#### **Bouquet**

Frutta matura e note speziate

#### **Sapore**

Morbido, vellutato e ben strutturato

### **Temperatura di servizio**

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

### **Abbinamento gastronomico**

Si accosta ai primi piatti ricchi, carni rosse in genere e formaggi stagionati.