

Conti Zecca

# CANTALUPI NEGROAMARO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGP Salento

**Zona produttiva** Salice Salentino (LE)

**Vitigno** Negroamaro, 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 intenso.

**Profumo** Frutta matura e note speziate.

**Sapore** Morbido, vellutato e ben strutturato.

**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

