

Conti Zecca

CANTALUPI ROSATO

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 12-24 ore a temperatura controllata. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

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

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Vivo, con riflesso violaceo ricco e brillante.

Profumo Profumo di frutta matura.

Sapore Fresco, armonico e sapido. Si apprezza la prugna matura.

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

Temperatura di servizio 12° C




LEVERANO / PUGLIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1935

 ENOLOGO | ANTONIO FERNANDO ROMANO
Coll. GIORGIO MARONE

 VITIGNI | PRIMITIVO, NEGROAMARO, AGLIANICO, MALVASIA BIANCA, FIANO, CABERNET SAUVIGNON, SUSUMANIELLO

