

# Cantalupi



CANTALUPI

## PRIMITIVO SENZA SOLFITI AGGIUNTI

IGP SALENTO PRIMITIVO ROSSO

---

**VARIETÀ:** Primitivo e altri vitigni raccomandati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18°C

**TERRENO:** alluvionale, medio impasto  
con zone tendenti al calcareo.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** cordone speronato e Guyot.

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** 5.000/5.500 piante per ha.

### PRODUZIONE

Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per 8 giorni alla temperatura di 22-25°C. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione in vasche di cemento.

### DEGUSTAZIONE

**COLORE:** rosso rubino con riflessi violacei.

**BOUQUET:** frutta a bacca nera e note  
delicatamente speziate.

**SAPORE:** morbido e fruttato.