

Cantalupi



CANTALUPI

ROSATO

IGP SALENTO ROSATO

VARIETÀ: vitigni autoctoni raccomandati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°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 12-24 ore a temperatura controllata. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione in vasche di cemento..

DEGUSTAZIONE

COLORE: rosa chiaro brillante.

BOUQUET: note floreali e di frutta a bacca rossa.

SAPORE: fresco e armonico.