

Cantalupi



CANTALUPI

SUSUMANIELLO

IGP SALENTO SUSUMANIELLO

VARIETÀ: Susumaniello 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.

BOUQUET: frutta a bacca rossa e note vegetali.

SAPORE: armonico con tannini levigati.