

Cantalupi



CANTALUPI

NOVELLO

IGP SALENTO ROSSO

VARIETÀ: Primitivo e Negroamaro.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14°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

Almeno il 40% delle uve viene sottoposto al processo della macerazione carbonica.

DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso brillante con sfumature porpora.

BOUQUET: vinoso, con sentori di frutti rossi.

SAPORE: fresco, morbido.

Se ne consiglia l'uso entro la primavera successiva.