

# 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.