

CANTALUPI ROSATO

LEVERANO (LE) / PUGLIA



ANNO DI FONDAZIONE

1935



BOTTIGLIE IN UN ANNO

2,000,000



ESTENSIONE TERRITORIO

320 Ha



VITIGNI

PRIMITIVO – NEGROAMARO –
AGLIANICO – MALVASIA BIANCA –
FIANO



ENOLOGO

ANTONIO

FERNANDO

ROMANO

CONSULENTE:

GIORGIO MARONE



TIPOLOGIA

Vino rosato - IGP Salento Rosato



ZONA DI PRODUZIONE

Salice Salentino (LE)



VITIGNO

Negroamaro e altri vitigni raccomandati



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Di origine alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Cordone speronato.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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 rivestite di resine epossidiche alimentari.



COLORE

Vivo, con riflesso violaceo ricco e brillante.



PROFUMO

Di frutta matura.



SAPORE

Fresco, armonico e saporito. Si apprezza la prugna matura.



ABBINAMENTI

Ottimo con antipasti all'italiana e di mare, minestre e primi piatti in genere, zuppe di pesce, pesce al forno, carni bianche. Temperatura di servizio: 12°C