



DIVOTO COPERTINO D.O.P. ROSSO RISERVA

TERRITORIO

Il Salento viene identificato da tre elementi climatici: il sole, artefice di gradi zuccherini generosi, il mare, responsabile della mineralità dei vini, e il vento che rende questo territorio naturalmente esente da malattie e particolarmente indicato nella produzione di vini "naturali". Caratterizzato da estese zone pianeggianti e modesti rilievi collinari, il Salento è geologicamente costituito da una struttura calcarea di medio impasto.

UVAGGIO

Dal "miracolo enologico" dell'unione di due varietà apparentemente così diverse, il Negroamaro e il Montepulciano, nasce questa denominazione che dà vita a vini di grande longevità atti a lunghi invecchiamenti, perla dell'areale salentino. Il Negroamaro deve il suo nome ai termini "niger" (latino) e "mavros" (greco) che significano entrambi nero. Vitigno dalla grandissima versatilità, risulta idoneo a tutti i tipi di vinificazione. Il Montepulciano, vitigno coltivato in buona parte della costa orientale dell'Italia. Da giovane ha un'acidità imponente, che se ben dosata, gli permette di invecchiare superbamente.

ZONA DI PRODUZIONE

Salento - Puglia

ALTITUDINE VIGNETO

100 m s.l.m.

TIPOLOGIA TERRENO

Calcareao-argilloso

NOTE DEGUSTATIVE

COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi granati.

PROFUMO

Il ventaglio di aromi è amplissimo. I profumi sontuosi e invitanti ricordano la frutta rossa matura, le spezie come il pepe nero e i chiodi di garofano e delicate sensazioni di caffè.

SAPORE

Strutturato e intenso con buon corpo e buon tannino. Il finale è lungo, sottolineato da una persistente nota fruttata.

CONSIGLIATO CON

Carni rosse alla griglia, pasticci di carne, agnello, formaggi stagionati.

GRADO ALCOLICO

14,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

20° C