



MANI DEL SUD COPERTINO D.O.P. ROSSO

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

Tre vitigni che rispecchiano al meglio questa pregiata D.O.P salentina. 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 è un 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. La Malvasia Nera, vitigno dalla grande morbidezza e aromaticità, equilibra al meglio i caratteri spigolosi delle altre due uve.

ZONA DI PRODUZIONE

Salento - Puglia

ALTITUDINE VIGNETO

100 m s.l.m.

TIPOLOGIA TERRENO

Calcareo-argilloso

NOTE DEGUSTATIVE

COLORE

Rosso rubino profondo con riflessi vivaci e brillanti.

PROFUMO

Profumi intensi di confettura di amarene, intriganti note di cannella e fichi secchi.

SAPORE

Buona struttura, tannino presente ma equilibrato. Elegante aroma di liquirizia e note fruttate già percepite all'olfatto.

CONSIGLIATO CON

Bracioline di maiale arrosto o in umido, selvaggina e formaggi semistagionati.

GRADO ALCOLICO

14.0%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C