



VALLE CUPA SALENTO I.G.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

Il Negroamaro, autoctono della Puglia, è il vitigno a bacca nera principe del Salento. Antichissime le sue origini (VIII Sec. A.C.), deve probabilmente il suo nome ai termini "niger" (latino) e "mavros" (greco) che significano entrambi nero. La grandissima versatilità lo rende idoneo a tutti i tipi di vinificazione. Il Primitivo, vitigno a bacca nera autoctono della Puglia. Deve il suo nome alle caratteristiche fasi vegetative della pianta, tutte precoci, dalla maturazione al germogliamento, dalla fioritura all'invaiaura, da cui deriva il vecchio nome di "Primaticcio".

ZONA DI PRODUZIONE

Salento - Puglia

ALTITUDINE VIGNETO

100 m s.l.m.

TIPOLOGIA TERRENO

Calcareao-argilloso

NOTE DEGUSTATIVE

COLORE

Rosso rubino intenso.

PROFUMO

Il bouquet è intenso e avvolgente, con note di mora, frutta rossa matura e spezie.

SAPORE

Corposo e morbido, dal tannino vellutato. Aroma fresco e buona acidità. Finale lungo nel quale tornano le note fruttate già percepite al naso.

CONSIGLIATO CON

Cacciagione, carni rosse alla griglia o in umido, formaggi a pasta dura dolci e piccanti.

GRADO ALCOLICO

15.0%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C