

cantine
SANPANCRAZIO

rivo di liandro

~ Salice Salentino

Denominazione di Origine Controllata



Zona di produzione: San Pancrazio Salentino, Puglia

Terreno: medio impasto, di natura calcareo-argilloso-silicea

Altitudine: 65 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento: alberello pugliese

(4.100 ceppi per ettaro)

Età dei vigneti: 30 anni

Vitigno: Negroamaro 100%

Epoca di vendemmia: seconda metà di Settembre

Resa per ettaro: 90 q.li

Vinificazione: dopo diraspatura, le uve pigiate rimangono in macerazione per 8-10 giorni accompagnate da délestage e controllo della temperatura di fermentazione a 20 - 22 °C.

Maturazione: acciaio inox

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Olfatto: profumo ampio con sentori di frutta rossa che accompagnano nel finale note delicate di vaniglia

Gusto: secco e vellutato, morbido, ben strutturato con ottima persistenza finale

Temperatura di servizio: 18 - 20°C

Gradazione alcolica: 13,5% vol

Abbinamenti consigliati: primi piatti strutturati, sughi, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati

COOPERATIVA PRODUTTORI AGRICOLI s.c.a.

San Pancrazio Salentino (Br) Italia

T. +39 0831 666064 · info@cantinesanpancrazio.it

www.cantinesanpancrazio.it

