



Cantalupi

IGP Salento 2012

Conti Zecca

Il Cantalupi Igp Salento dei Conti Zecca è espressione, come tutti i vini di questa azienda, della sua filosofia. Una filosofia finalizzata alla produzione di uve di elevato valore enologico, raccolte al perfetto stato di maturazione, per l'ottenimento di vini di alta qualità. Nel corso degli ultimi anni la Conti Zecca è riuscita a creare nuovi prodotti rispondenti alle esigenze del consumatore più evoluto, mantenendo saldi i valori di tipicità della migliore tradizione salentina. E questo primitivo è decisamente una rappresentazione fedelmente il calore, la morbidezza e allo stesso tempo la ricchezza e la forza di questa terra.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	IGP Salento
Annata	2012
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Puglia
Localizzazione	Salice Salentino
Vitigno	Primitivo 85% ;Altri vitigni raccomandati 15%
Gradazione	14.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino
Gusto	Il sapore morbido ed armonico con tannini maturi in un corpo ricco e ben strutturato
Profumo	Di piccoli frutti rossi e spezie.
Abbinamenti	Primi con carni rosse, secondi piatti di carni rosse, formaggi stagionati
Temperatura di servizio	16°-18° C

DATI DI PRODUZIONE

Tipologia terreno	Di origine alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo
Allevamento	Cordone speronato
Densità impianto	4.500 - 5.000 piante per ettaro
Resa per ettaro	90 quintali
Vinificazione	Diraspatura e pigiatura soffice. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Macerazione per 12 giorni alla temperatura di 28-30°C
Maturazione	Maturazione con 12 mesi in botti di rovere e vasche di cemento interrate rivestite di resine epossidiche alimentari