



**CAVARLETTA**

SALENTO  
NEGROAMARO



## I VINI DELLA TRADIZIONE

### CAVARLETTA

Salento

Indicazione Geografica Protetta

Rosato

**Vitigni utilizzati:** Negroamaro

**Zona ubicazione vigneti:** agro di Carmiano

**Altitudine:** 32 m s.l.m.

**Tipo di suolo:** medio impasto

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Ceppi/ha:** 5000

**Resa uva q.li/ha:** 120 q.li

**Epoca di vendemmia:** 2<sup>a</sup> decade di settembre

**Vinificazione:** pressatura soffice con fermentazione a temperatura controllata

**Affinamento:** acciaio 4 mesi bottiglia 4 mesi

**Alcol svolto:** 13,00% vol.

**Colore:** vino dal colore rosa tenue

**Profumo:** bouquet fruttato con note di piccoli frutti rossi

**Sapore:** fruttato giustamente acido

**Abbinamenti:** vino versatile trova giusto abbinamento con tutti i pasti

**Temperatura di servizio:** 8-10° C

**Conservazione:** in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore

**Formati disponibili:** bottiglia lt. 0,75

CANTINA PETRELLI  
Via Villa Convento, 33  
73041 Carmiano (LE)  
Tel/Fax: +39 0832/603051  
Cellulare: 329/6249708  
info@cantinapetrelli.it  
www.cantinapetrelli.it