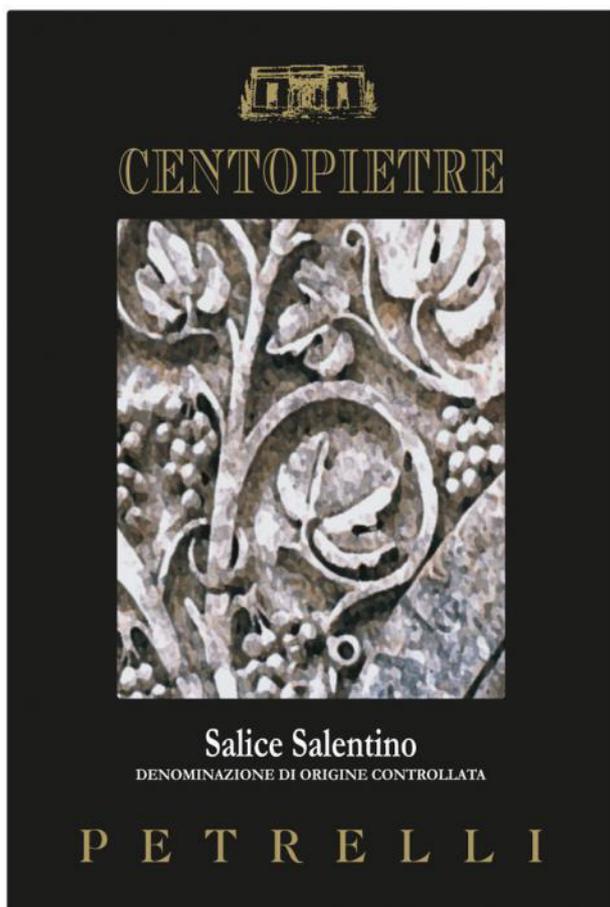




I VINI DELLA TRADIZIONE



CENTOPIETRE

Salice Salentino

Denominazione di Origine Protetta

Rosso

Vitigni utilizzati: Negroamaro e Malvasia Nera di Lecce

Zona ubicazione vigneti: agro Campi Salentina, area Salice Salentino D.O.P.

Altitudine: 36 m s.l.m.

Tipo di suolo: medio impasto, tendente all'argilloso

Sistema di allevamento: cordone speronato

Ceppi/ha: 5000

Resa uva q.li/ha: 100 q.li

Epoca di vendemmia: 2^a decade di settembre

Vinificazione: macerazione in acciaio per 10 gg a temperatura controllata

Affinamento: in legno di rovere americano per 6 mesi

Alcol svolto: 13,50% vol.

Colore: vino rosso rubino, intenso e delicato.

Profumo: prugna matura, marasca e liquirizia

Sapore: morbido, armonico

Abbinamenti: il negroamaro "smorzato" dalla Malvasia Nera di Lecce trova giusto abbinamento con i primi piatti saporiti e secondi a base di carne

Temperatura di servizio: 18° 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

 cantina petrelli