



**Nome Vino**  
CANTALUPI RISERVA

**Varietà**  
Negroamaro 80%  
Malvasia Nera di Lecce 20%

**Classificazione del vino**  
DOC SALICE SALENTINO ROSSO RISERVA

**Comuni di produzione**  
Salice Salentino

**Natura del terreno**  
Di origine alluvionale,  
medio impasto  
con zone tendenti al calcareo

**Sistema di allevamento**  
Cordone speronato

**Densità di impianto**  
4.500/5.000 piante per Ha

**Resa per ettaro**  
80 quintali di uva

**Comuni di produzione**  
Diraspatura e pigiatura soffice.  
Macerazione per 12 e più gg  
alla temperatura di 28-30°C

**Periodo di maturazione**  
Almeno 12 mesi in botti di rovere da 30 hl

**Capacità di invecchiamento**  
4 e più anni secondo vendemmia

**Caratteristiche organolettiche**  
**Colore**  
Rosso rubino intenso tendente ad assumere  
con l'invecchiamento gradevoli riflessi granata

**Bouquet**  
Aroma di piccoli frutti rossi  
e di spezie

**Sapore**  
Morbido ed armonico.  
Corpo ricco e ben strutturato.  
Finale persistente

**Temperatura di servizio**  
18-20°C

**Abbinamento gastronomico**  
Ottimo con la pasta condita  
con sughi particolarmente gustosi,  
carni arrostiti o grigliate  
e formaggi stagionati

 STAMPA

 CHIUDI