



# Caporotondo *Salento IGP Rosso*



## ZONA DI PRODUZIONE

Vino ottenuto da uve prodotte in agro di Copertino.



## VARIETÀ

Negroamaro, Malvasia nera di Lecce.



## VIGNETI

Alberello pugliese.



## VINIFICAZIONE

Vinificazione in rosso. Dopo la pigiatura delle uve il mosto viene lasciato macerare con le bucce per 6-8 giorni a temperatura costantemente controllata, mantenuta tra 26-28 °C.



## AFFINAMENTO

in serbatoi d'acciaio.



## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore rosso rubino, all'olfatto presenta un bouquet intenso dove si percepiscono frutti a bacca rossa, di grande finezza e complessità. Al gusto è morbido ed asciutto di grande corpo.



## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Abbinato ai piatti tipici della cucina mediterranea.



Va servito fresco ad una temperatura di 8 - 10 °C.



13% vol