

# CAPPELLO DI PRETE

vol.‰: 14° alc.



## Vitigno

Negromaro altri vitigni autoctoni rientranti nella denominazione

## Denominazione

Salento IGP

## Zona di produzione

Area rurale di San Donaci, provincia di Brindisi

## Sistema d'allevamento

Alberello pugliese di 50 anni

## Terreno

Medio impasto

## Densità d'impianto e resa

4500 piante per ettaro e 1,5 kg di uva per pianta

## Vendemmia

La raccolta delle uve avviene manualmente alle prime ore del mattino

## Vinificazione

Dopo la raccolta i grappoli vengono diraspati ed il pigiato fermenta in acciaio a temperatura controllata di 25°C per 8-10 giorni. La macerazione sulle bucce dura 12-15 giorni con attenti rimontaggi e soffice pressatura finale della vinacce

## Maturazione

Barrique di rovere da 225 L

## Note di degustazione

La profondità del colore rosso rubino e l'unghia porporina caratterizzano questo vino dall'aroma intenso, dalle note speziate e dal delicato sentore di vaniglia.

La grande struttura ed il gusto pieno e vellutato lo rendono di notevole razza.

---

## Abbinamenti

Un vino da accompagnare con pesci in umido, carni di manzo arrostito o alla griglia, formaggi a pasta dura.

---

Formati disponibili

75cl 1,5l 6l