LINEA CRUS

PUTEUS

Un vino storico, il primo grande rosso dell'Azienda. Puteus, dal latino pozzo, una «riserva» di amore per l'arte e per l'arte di fare vino.

DENOMINAZIONE
Salice Salentino Riserva D.O.P.
Denominazione di Origine Protetta.

ZONA DI PRODUZIONE
Salice Salentino, Veglie e Guagnano (Le), San Pancrazio e San Donaci (Br) Cellino San Marco (Br).

ETÀ DEI VIGNETI
30 anni.

CARATTERISTICHE SUOLO
Argilloso - Calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Alberello Pugliese.

VARIETÀ DELL'UVA
100% Negroamaro.

CEPPI PER ETTARO
4500

RESA DI UVA PER ETTARO
80 q.li.

RESA DI VINO PER Q.LE UVA
65 litri.

MOCAVERO®

LINEA CRUS / MONTEPETROSO

EPOCA DI VENDEMMIA
Seconda decade di settembre.

VINIFICAZIONE
Classica vinificazione in rosso, prolungando il tempo di contatto tra vinacce e mosto per consentire una maggiore estrazione di sostanze coloranti, aromatiche e tanniche, per far sì che il vino sia ben strutturato per l'invecchiamento.

AFFINAMENTO VINO
A fermentazione ultimata, il vino viene conservato in serbatoi d'acciaio per il primo anno. Completa il suo ciclo di invecchiamento prima in barriques, poi in botti grandi e poi in bottiglia.

ESAME ORGANOLETTICO
Alla vista un colore rosso intenso con sfuggenti riflessi violacei. Equilibrata tannicità con sentori speziati, note di caffè e cacao, fruttato (note di amarene sotto spirito), ricco e armonioso in bocca.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Arrosti di carne, selvaggina, piatti piccanti, formaggi stagionati e salumi.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 16 - 18 °C

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 - 20 °C

GR. ALCOOL% VOL.: 13,5%

AC. TOTALE (GR/LT): 6,1

AC. VOLATILE (GR/LT): 0,32

SO2 (MG/LT): 90

pH: 3,42

ZUCCHERI (GR/LT): 2

FORMATI DISPONIBILI: 0.75 LT, 1.5 LT, 3 LT.

MOCAVERO®