**LINEA CRUS**

# SANTUFILI

Un vino sorprendente, sensuale. Figlio santo - in dialetto salentino -, di buon auspicio.

**DENOMINAZIONE**
Salento I.G.P. Indicazione Geografica Protetta.

**ZONA DI PRODUZIONE**
Salento (provincia di Lecce, Brindisi e Taranto).

**ETÀ DEI VIGNETI**
60-70 anni.

**CARATTERISTICHE SUOLO**
Argilloso - Sabbioso.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**
Alberello Pugliese.

**VARIETÀ DELL'UVA**
100% Primitivo.

**CEPPI PER ETTARO**
4500.

**RESA DI UVA PER ETTARO**
45 q.li.

**RESA DI VINO PER Q.LE UVA**
65 litri.

**EPOCA DI VENDEMMIA**
Terza decade di settembre.

MOCAVERO®

## LINEA CRUS / SANTUFILI

### VINIFICAZIONE
Particolare controllo della temperatura. La macerazione ha durata di tutta la fermentazione alcolica, finita quest'ultima, il vino viene separato dalle vinacce.

### AFFINAMENTO VINO
Il vino, dopo la pressatura, viene affinato in barriques per 6mesi eseguendo periodicamente il bâtonnage; 12 mesi in botti grandi.Il vino riposa in bottiglia per almeno 6 mesi.

### ESAME ORGANOLETTICO
Colore rosso intenso con riflessi violacei, una equilibrata tannicità e intenso profumo di spezie, confetture con note di nocciole tostate.

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Arrosti di carne, selvaggina, formaggi stagionati, salumi e piatti piccanti. Vino per grandi occasioni, da meditazione, con sigaro o cioccolato fondente.

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** 16 - 18 °C

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18 - 20 °C

**GR. ALCOOL% VOL.:** 15%

**AC. TOTALE (GR/LT):** 5,7

**AC. VOLATILE (GR/LT):** 0,43

**SO2 (MG/LT):** 80

**pH:** 3,50

**ZUCCHERI (GR/LT):** 3,5

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

MOCAVERO®