

# Cantalupi

IGP Salento 2012

Conti Zecca

---

Il Cantalupi Igp Salento dei Conti Zecca è espressione, come tutti i vini di questa azienda, della sua filosofia. Una filosofia finalizzata alla produzione di uve di elevato valore enologico, raccolte al perfetto stato di maturazione, per l'ottenimento di vini di alta qualità. Nel corso degli ultimi anni la Conti Zecca è riuscita a creare nuovi prodotti rispondenti alle esigenze del consumatore più evoluto, mantenendo saldi i valori di tipicità della migliore tradizione salentina. E questo primitivo è decisamente una rappresentazione fedelmente il calore, la morbidezza e allo stesso tempo la ricchezza e la forza di questa terra.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	IGP Salento
<b>Annata</b>	2012
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Puglia
<b>Localizzazione</b>	Salice Salentino
<b>Vitigno</b>	Primitivo 85% ;Altri vitigni raccomandati 15%
<b>Gradazione</b>	14.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso rubino
<b>Gusto</b>	Il sapore morbido ed armonico con tannini maturi in un corpo ricco e ben strutturato
<b>Profumo</b>	Di piccoli frutti rossi e spezie.
<b>Abbinamenti</b>	Primi con carni rosse, secondi piatti di carni rosse, formaggi stagionati
<b>Temperatura di servizio</b>	16°-18° C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Tipologia terreno</b>	Di origine alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo
<b>Allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Densità impianto</b>	4.500 - 5.000 piante per ettaro
<b>Resa per ettaro</b>	90 quintali
<b>Vinificazione</b>	Diraspatura e pigiatura soffice. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Macerazione per 12 giorni alla temperatura di 28-30°C
<b>Maturazione</b>	Maturazione con 12 mesi in botti di rovere e vasche di cemento interrate rivestite di resine epossidiche alimentari