



Valle Cupa

Primitivo e Negroamaro

Apollonio

Produzione regionale: Salento - Puglia

Nome vino: VALLE CUPA - La nostra azienda ricade nella Valle della Cupa, ossia in quella porzione di pianura, intorno al capoluogo leccese, caratterizzata da una grande depressione carsica.

Coltivazione: vigneti vecchi ad alberello (20 anni). Il tronco viene mantenuto tra i 40-60 cm da terra. Poche gemme (6-8) per garantire una produzione di qualità.

Varietà uve utilizzate: 50% Primitivo, 50% Negroamaro.

Vendemmia: manuale a completa maturazione del grappolo. Per avere una buona struttura la raccolta viene un po' ritardata per favorire la concentrazione di zuccheri e sostanze estrattive.

Vinificazione: fermentazione tradizionale di 30-45 giorni dal mosto a temperatura controllata in grandi fusti di legno.

Affinamento: 12 mesi in botti di rovere francesi e 12 mesi in bottiglia.

Colore: rosso rubino cupo.

Gradazione alcolica: 14 - 15 % circa

Abbinamenti: ottimo con ogni tipo di cacciagione, carni rosse alla griglia o in umido, formaggi a pasta dura o piccanti.

Temperatura di servizio: 20°C