

cantine
SANPANCAZIO

Salum

~ Negroamaro Primitivo

Salento Indicazione Geografica Protetta



Zona di produzione: San Pancrazio Salentino, Puglia

Terreno: medio impasto, di natura calcareo-argilloso-silicea

Altitudine: 65 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento: spalliera bassa

(4.500 ceppi per ettaro)

Età dei vigneti: 50 anni

Vitigno: 60% Negroamaro 40% Primitivo

Epoca di vendemmia: Primitivo prima decade di settembre,
Negroamaro fine settembre

Resa per ettaro: 80 q.li

Vinificazione: dopo diraspatura e pigiatura delle uve,
il mosto rimane in macerazione a contatto con le bucce
per 10-15 giorni. Temperatura di fermentazione
controllata a 20-22 °C.

Maturazione: 6 mesi in barriques francesi di media tostatura

Colore: rosso intenso con riflessi violacei

Olfatto: profumo complesso di frutti rossi maturi, confettura,
delicate note di vaniglia con finale di cioccolato e caffè

Gusto: sorso morbido ed avvolgente scandito da tannini setosi,
finale armonico, persistente, equilibrato

Temperatura di servizio: 16°-20°C

Gradazione alcolica: 14.5% vol

Abbinamenti consigliati: ottimo con i primi piatti della cucina
mediterranea, carni rosse e formaggi

COOPERATIVA PRODUTTORI AGRICOLI s.c.a.

San Pancrazio Salentino (Br) Italia

T. +39 0831 666064 · info@cantinesanpancrazio.it

www.cantinesanpancrazio.it

