

terredelgrico,



Produzione regionale: Copertino, Monteroni, Arnesano, San Pietro in Lama, Carmiano.

Nome vino: COPERTINO - DOP - Rosso.

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

Clima: tipicamente mediterraneo, determinato dall'azione mitigatrice del mare, che garantisce alla penisola salentina estati lunghe, asciutte (500-600 mm/anno) e assolate (in media 2600 ore di sole all'anno). La costa adriatica fra Otranto e Leuca è più piovosa della costa ionica fino a Gallipoli, dove a prevalere sono i venti caldi nordafricani; a nord di Otranto si registrano influenze balcaniche che determinano temperature leggermente più basse.

Territorio: caratterizzato da estese zone pianeggianti e modesti rilievi collinari. La regione è geologicamente costituita da una struttura calcarea. Il territorio, fatta eccezione per alcune aree, è pietroso, composto da strati rocciosi e banchi calcarei.

Varietà uve utilizzate: 70% Negramaro, 30% Montepulciano..

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 del mosto, a temperatura controllata.

Affinamento: 12 mesi in botti di rovere francese e 6 mesi in bottiglia coricata con sughero naturale.

Colore: rosso rubino consistente.

Caratteristiche organolettiche: Nitido, gustoso e generoso. L'affinamento in legno regala profumi intensi e decisi di confettura di amarene, note intriganti di cannella e di fichi secchi. Degustandolo si avverte una buona struttura, un tannino presente, ma in perfetto equilibrio e un aroma elegante di liquirizia. Ottimo il ritorno delle note fruttate già percepite all'olfatto.

Gradazione alcolica: 14-15% circa.

Abbinamenti: da abbinare a bracioline di maiale o cavallo arrosto o in umido, selvaggina e formaggi mediamente stagionati.

Temperatura di servizio: 18°C

Metodo di servizio: raccomandiamo un bicchiere panciuto, da avvolgere tra le mani, di grandi dimensioni e a bordo convesso, per far respirare efficacemente il vino, innalzarne gradualmente la temperatura e consentire lo sprigionamento dei suoi profumi complessi.

Conservazione: molti anni, se il vino è conservato in cantine idonee, a temperatura costante compresa tra 10-14°C e umidità tra il 60-70%, al riparo da fonti luminose, in posizione orizzontale, in modo che il tappo rimanga sempre umido ed elastico.

Formati: 375 ml, 750 ml.

terredelgrico,