



A64 Cosimo Taurino

Salento IGP Rosso



Prima annata di produzione: 2002

Numero medio di bottiglie prodotte annualmente: 36.000

Comune di produzione: Guagnano (Le)

Uve: Negroamaro 90%, Cabernet Sauvignon 10%

Esposizione del vigneto: nord-sud

Altimetria del vigneto: pianura

Tipo di terreno: medio impasto

Sistema di allevamento: alberello pugliese

Densità dell'impianto: 5000 piante per ettaro

Età delle viti: 30 anni

Resa per ettaro: 75 quintali

Epoca della vendemmia: prima decade di ottobre

Materiale vasche di fermentazione: auto vinificatori in acciaio termocondizionati

Temperatura di fermentazione: 25° C

Sistema di controllo della temperatura: impianto di raffreddamento automatico

Durata fermentazione e macerazione: fermentazione 10-15 giorni, macerazione 7-10 giorni

Fermentazione malolattica: si

Tipo di legno e capacità dei fusti: barriques francesi, 2,25 ettolitri

Età dei fusti per l'invecchiamento: secondo, terzo, quarto passaggio

Durata dell'affinamento preimbottigliamento: 8-12 mesi

Invecchiamento: adatto a lungo invecchiamento

Esame organolettico

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: bouquet pieno e continuo

Sapore: asciutto, elegante, fondo amarognolo

Gastronomia

Qualificazione: rosso asciutto

Accompagnamenti: arrostiti di carni rosse e grigliate miste

Temperatura di servizio: 18° C