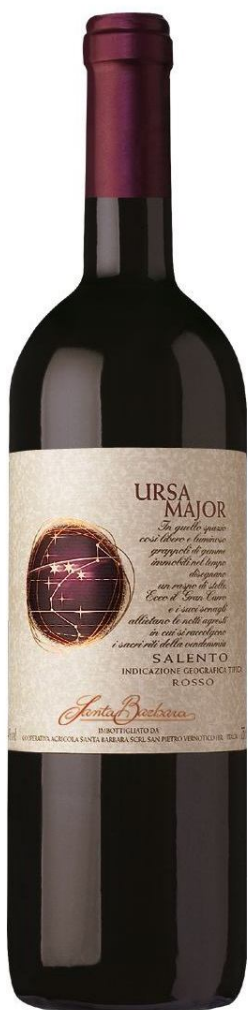




CANTINE SANTA BARBARA

SALENTO I.G.P. - " URSA MAJOR " - ROSSO



Riconoscimento:	Indicazione Geografica Protetta - Salento
Zona di produzione:	Puglia - Salento - SAN PIETRO VERNOTICO (BR)
Natura del terreno:	Calcereo argilloso
Altitudine:	Zona pianeggiante, dai 40 ai 70 metri s.l.m.
Densità:	4000 ceppi per ettaro
Resa per ettaro:	70 q
Sistemi di allevamento:	Alberello
Vitigni utilizzati:	20% NegroAmaro - 80% Primitivo
Vendemmia:	Manuale
Epoca di vendemmia:	Terza decade di settembre - Prima decade di ottobre
Raccolta delle uve:	La raccolta viene fatta nelle prime ore della notte, quando già il sole è basso e sull'orizzonte compare la luna e s'intravedono le prime stelle
Vinificazione:	Dopo la pigiatura e la diraspatura, il mosto rimane in macerazione con le bucce per sette/otto giorni, durante i quali viene effettuato giornalmente un delestage. La temperatura di fermentazione viene mantenuta entro i 26-28 °C
Affinamento:	Alla fine della fermentazione malolattica, il vino viene posto in barrique dove sosta per 10/12 mesi
Gradazione alcolica:	14,00 % vol.
Colore:	Rosso rubino
Profumo:	Floreale, fruttato e vanigliato
Durata:	5 anni, se conservato in cantine idonee
Temperatura di servizio:	18 - 20 °C
Abbinamento ai cibi:	Bracirole, castrato, "purpette"