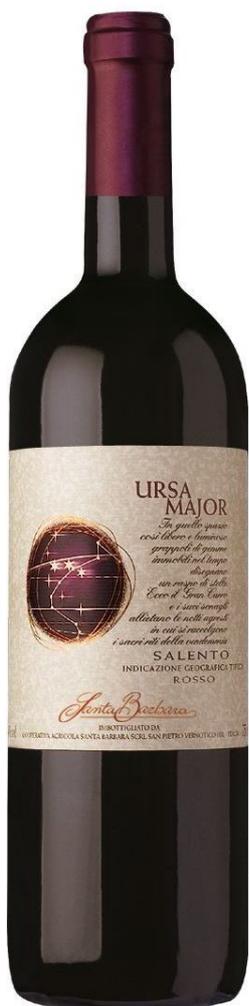




## CANTINE SANTA BARBARA

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



<b>Riconoscimento:</b>	Indicazione Geografica Protetta - Salento
<b>Zona di produzione:</b>	Puglia - Salento - <b>SAN PIETRO VERNOTICO (BR)</b>
<b>Natura del terreno:</b>	Calcereo argilloso
<b>Altitudine:</b>	Zona pianeggiante, dai 40 ai 70 metri s.l.m.
<b>Densità:</b>	4000 ceppi per ettaro
<b>Resa per ettaro:</b>	70 q
<b>Sistemi di allevamento:</b>	Alberello
<b>Vitigni utilizzati:</b>	20% NegroAmaro - 80% Primitivo
<b>Vendemmia:</b>	Manuale
<b>Epoca di vendemmia:</b>	Terza decade di settembre - Prima decade di ottobre
<b>Raccolta delle uve:</b>	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
<b>Vinificazione:</b>	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
<b>Affinamento:</b>	Alla fine della fermentazione malolattica, il vino viene posto in barrique dove sosta per 10/12 mesi
<b>Gradazione alcolica:</b>	14,00 % vol.
<b>Colore:</b>	Rosso rubino
<b>Profumo:</b>	Floreale, fruttato e vanigliato
<b>Durata:</b>	5 anni, se conservato in cantine idonee
<b>Temperatura di servizio:</b>	18 - 20 °C
<b>Abbinamento ai cibi:</b>	Bracirole, castrato, "purpette"