

CANTINA COPPOLA

TAFURI

PASSITO negroamaro e primitivo

denominazione
Salento IGT
passito rosso dolce naturale

produzione per ettaro
60 quintali

caratteristiche del territorio
roccia affiorante

sistema di allevamento
alberello pugliese

epoca e sistema di raccolta
4^a settimana di settembre
1^a settimana di ottobre
raccolta a mano

uvaggio
negroamaro 30%
primitivo 70%

produzione
appassimento su graticci

vinificazione
macerazione
a temperatura controllata

colore
rosso rubino intenso

profumo
frutta matura - carrubo

sapore
dolce

temperatura di servizio
18° - ghiacciato in estate

grado alcolico
14% vol

zona di produzione
vigna "Santo Stefano" - agro di Alezio

appellation
Salento IGT
natural red sweet wine

yield per Ha
6 t

soil
rocky

training system
Apulian bush

harvest period
fourth week of September
first week of October
hand harvesting

grapes
negroamaro 30%
primitivo 70%

production
rack-dried

vinification
fermentation
at controlled temperature

colour
intense ruby red

aroma
ripe fruit - carob

taste
sweet

serving temperature
18° - on the rocks in Summer

alcohol content
14% vol

production area
"Santo Stefano" vineyard - Alezio

Bezeichnung
Salento IGT
Rote Trockenbeerenauslese

Hektarertrag
60 Doppelzentner

Bodenbeschaffenheit
teilweise felsiger Boden

Erziehungssystem
apulische Buscherziehung

Erntezeit und Erntesystem
4. Septemberwoche
1. Oktoberwoche
Handlese

Rebsorte
Negroamaro 30%
Primitivo 70%

Herstellung
Trocknen auf Gitterrosten

Weinherstellung
Gärung bei kontrollierter Temperatur

Farbe
Kräftiges Rubinrot

Bukett
Reifes Obst - Johannisbrot

Geschmack
süß

Serviertemperatur
18° - im Sommer gekühlt

Alkoholgehalt
14% vol

Anbaugebiet
Weinberg "Santo Stefano"
Umland von Alezio

