











CANULLI ROSSO

FRIZZANTE IGP SALENTO

Colore rosso rubino, profumo fruttato intenso e floreale.
Sapore brioso, amabile.

	TIPOLOGIA	Indicazione Geografica Protetta
	ZONA	Lizzano, Salento, Puglia
	VITIGNI	Negroamaro 50% Primitivo 50%
	VENDEMMIA	Seconda Decade di Settembre
	METODO DI VENDEMMIA	Raccolta Manuale
	VINIFICAZIONE	Fermentazione: macerazione delle uve per 5/6 giorni a 20/23°C. Svinatura. Fine fermentazione a temperatura controllata 18-20°C in piccole tine di acciaio.
	AFFINAMENTO	Rifermentazione in Autoclave
	GRADAZIONE ALCOLICA	12,00% vol.

PALLETTIZZAZIONE



CARTONE DA 6 Bot.
CARACTER GB



PALLET DA 105 CRT.

