



**PRIMO NOVELLO PUGLIESE
PRODOTTO DALLA VENDEMMIA 1980**

Il Salentinello si caratterizza per un colore rosso violaceo intenso e un profumo di fragola e lampone. In bocca è morbido e fruttato. Si consiglia di abbinarlo con i piatti tipici dell'autunno e le castagne arrosto.

UVE: Negroamaro (50%); Malvasia Nera di Lecce (30%); Montepulciano (20%)
TERRENO: argillo-limoso
ALLEVAMENTO: cordone speronato con 5000 ceppi per ha
ETA MEDIA DEL VIGNETO: 10 anni
VENDEMMIA: seconda decade di settembre
RESA PER HA.: 70 q. li
TECNICA DI PRODUZIONE: macerazione carbonica
FORMATO BOTTIGLIA: 750 ml.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16°C

**FIRST APULIAN NOVELLO
PRODUCED SINCE HARVEST 1980**

Salentinello is characterized by an intense purplish red colour and a scent of strawberry and raspberry. In the mouth it is smooth and fruity. Suggested with the typical autumn dishes and roasted chestnuts.

GRAPES: Negroamaro (50%); Malvasia Nera di Lecce (30%); Montepulciano (20%)
SOIL: clayey-muddy
TRAINING SYSTEM: cordon spur with 5000 vinestocks per ha
VINEYARD AVERAGE AGE: 10 years
HARVEST: second decade of September
YIELD PER HA.: 7 tonnes
MANUFACTURING TECHNIQUE: carbonic maceration
BOTTLE SIZE: 750 ml.
SERVING TEMPERATURE: 14-16°C