



Hucumè Salento Rosso I.G.T.

La storia del vino in Puglia ha origini antiche e nobili. I greci prima, ed i romani poi, apprezzavano il prodotto di questa terra. L'antico "merum" molto diverso e precursore del vino attuale veniva distribuito nel Mediterraneo e partiva dai porti della Puglia. Il vino salentino ha viaggiato sino ai nostri giorni, considerato sempre un buon vino da taglio che faceva da spalla a vini più conosciuti. Da qualche anno a questa parte questa tendenza è stata drasticamente ridimensionata, grazie all'opera valente dei produttori che hanno puntato alla valorizzazione qualitativa dei vitigni autoctoni. La Cooperativa Agricola Tenuta Palese con il suo impegno ha raggiunto punte d'eccellenza che con questo vino, come anche con tutti gli altri che impreziosiscono la sua produzione, vuole oggi presentare.

<i>Tenuta Palese "Hucumè Salento I.G.T."</i>		<i>Hucumè 2003 Salento Rosso Indicazione Geografica Tipica</i>
<i>Vitigno</i>	<i>Negroamaro</i>	<i>Dalle uve di un alberello contorto, tiriamo fuori questo Negroamaro vinificato in purezza. Giovane, morbido, di annata. Invecchiato in bottiglia, dopo la sosta di 6 – 7 mesi in vetro, viene fuori un vino etero, corposo, mantenendo le caratteristiche del vitigno.</i>
<i>Sistema di coltura</i>	<i>Alberello</i>	
<i>Produzione</i>	<i>70 – 80 ql. per ettaro</i>	
<i>Vinificazione</i>	<i>Controllata a freddo. Affinato in vetro da 6 ad 8 mesi.</i>	
<i>Caratteristiche organolettiche</i>		
<i>Colore</i>	<i>Rosso con riflessi granata</i>	<i>Riconoscimenti:</i> <ul style="list-style-type: none">• <i>Gran Menzione al 39° VinItaly di Verona;</i>• <i>3 Bicchieri sulla Guida ai Vini di Puglia e Basilicata edita dalla Gazzetta del Mezzogiorno</i>
<i>Profumo</i>	<i>Intenso, vinoso, fruttato</i>	
<i>Sapore</i>	<i>Robusto</i>	
<i>Abbinamento cibo – vino</i>		
<i>Servire con i primi piatti a base di sughi di carne, con gli arrostiti, cacciagione e formaggi a pasta dura e freschi, e secondi piatti, formaggi morbidi</i>		