



# Cooperativa Agricola Salentina TENUTA PALESE



## Crifoni “Salento Novello 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>Crifoni “Salento Novello I.G.T.”</i>		<i>Crifoni Salento Novello Indicazione Geografica Tipica</i>
<i>Vitigno</i>	<i>Malvasia Nera</i>	
<i>Sistema di coltura</i>	<i>Cordone</i>	
<i>Produzione</i>	<i>60 ql per ettaro</i>	
<i>Vinificazione</i>	<i>Macerazione carbonica di uve a bacca nera.</i>	
<i>Caratteristiche organolettiche</i>		<i>Vino novello ottenuto dalla macerazione carbonica di uve Malvasia Nera. Dal colore granato e profumo di vendemmia. Servire a temperatura di 10 – 15°C sui primi e secondi piatti, formaggi morbidi. Eccellente su castagne arrosto</i>
<i>Colore</i>	<i>Rosso con riflessi granata</i>	
<i>Profumo</i>	<i>Intenso, ricorda la vendemmia</i>	
<i>Sapore</i>	<i>Fruttato</i>	
<i>Abbinamento cibo – vino</i>		
<i>Servire con primi piatti a base di sughi di carne e secondi piatti di carne rossa e bianca, formaggi morbidi. Eccellente su castagne arrosto.</i>		