



CANTINA
COPPOLA
 1489

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 70%
 Primitivo 30%

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
 15% 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 70%
 Primitivo 30%

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
 15% 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 70%
 Primitivo 30%

Herstellung
 Trocknen auf Gitterrosten

Weinherstellung
 Gärung
 bei kontrollierter Temperatur

Farbe
 Kräftiges Rubinrot

Bukett
 Reifes Obst - Johanniskraut

Geschmack
 süß

Serviertemperatur
 18° - im Sommer gekühlt

Alkoholgehalt
 15% vol

Anbaugebiet
 Weinberg "Santo Stefano"
 Umland von Alezio

