



CANTINA
COPPOLA
— 1489 —

— LICUTI —
SALENTO ROSSO
Indicazione Geografica Tipica
PRIMITIVO



<i>denominazione</i> Salento IGT rosso	<i>appellation</i> Salento IGT rosso	<i>Bezeichnung</i> Salento IGT rosso
<i>produzione per ettaro</i> 100 quintali	<i>yield per Ha</i> 10 t	<i>Hektarertrag</i> 100 Doppelzentner
<i>caratteristiche del territorio</i> profondo, tendente all'argilloso m 72 slm	<i>soil</i> deep soil tending towards clayey 72 m a.s.l.	<i>Bodenbeschaffenheit</i> tiefgründiger Boden, der eher lehmig ist 72 m ü NN
<i>sistema di allevamento</i> spalliera	<i>training system</i> espalier	<i>Erziehungssystem</i> Spalier
<i>epoca e sistema di raccolta</i> 3 ^a settimana di Settembre raccolta a mano	<i>harvest period</i> third week of September hand harvesting	<i>Erntezeit und Erntesystem</i> 3. Septemberwoche Handlese
<i>uvaggio</i> Primitivo 100%	<i>grapes</i> Primitivo 100%	<i>Rebsorte</i> Primitivo 100%
<i>resa in vino</i> 70%	<i>must-to-fruit ratio</i> 70%	<i>Weinertrag</i> 70%
<i>colore</i> rosso rubino intenso	<i>colour</i> intense ruby red	<i>Farbe</i> Intensiv rubinrot
<i>profumo</i> vinoso	<i>aroma</i> youthful	<i>Bukett</i> Intensiv weinartig
<i>sapore</i> asciutto	<i>taste</i> dry	<i>Geschmack</i> trocken
<i>temperatura di servizio</i> 18°	<i>serving temperature</i> 18°	<i>Serviertemperatur</i> 18°
<i>grado alcolico</i> 13,5% vol	<i>alcohol content</i> 13,5% vol	<i>Alkoholgehalt</i> 13,5% vol
<i>zona di produzione</i> Tenuta LI CUTI agro di Sannicola	<i>production area</i> LI CUTI vineyard Sannicola	<i>Anbaugebiet</i> Weinberg LI CUTI Umland von Sannicola