



## BAROCCO REALE

**Produttore:** CANTINA VECCHIA TORRE

**Classificazione del vino:** IGP SALENTO ROSSO BARRICATO

**Area di produzione:** Leverano (LE)

**Uve:** Primitivo 100%

**Titolo alcolometrico:** 14,5% vol.

**Natura del terreno:** di origine alluvionale, di medio impasto con zone tendenti al calcareo.

**Resa per ettaro:** 70 quintali di uva

**Sistema di allevamento:** alberello e cordone speronato

**Densità d'impianto:** 5000-6000 piante per ettaro

**Vinificazione:** dopo una attenta cernita dei grappoli migliori si procede alla loro diraspatura. Il mosto fermenta in serbatoi di acciaio per 10-12 giorni ad una temperatura controllata di 24-26°C. A fine fermentazione il vino sosta in barriques di rovere francese per almeno 12 mesi.

**Capacità d'invecchiamento:** 4 e più anni secondo vendemmia

Note di degustazione

**Colore:** rosso porpora scuro

**Profumi:** intensi con sentori di frutti rossi ben maturi

**Palato:** caldo, robusto e leggermente morbido

**Temperatura di servizio:** 16-18° C

**Abbinamenti:** indicato per accompagnare arrosti di carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.



VECCHIA TORRE