



CLASSIFICAZIONE: D.O.C. SALICE SALENTINO.

UVE: 80% NEGROAMARO, 20% MALVASIA NERA.

ZONA DI PRODUZIONE: GUAGNANO (LE).

RESA PER ETTARO: 80 q (4.500 CEPPI PER HA).

EPOCA DI VENDEMMIA: FINE SETTEMBRE.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: ALBERELLO

VINIFICAZIONE: DOPO LA PIGIATURA E LA DIRASPATURA, IL MOSTO RIMANE A CONTATTO CON LE BUCCE PER UN PERIODO DI MACERAZIONE DI 6-7 GIORNI E LA TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE VIENE MANTENUTA ENTRO I 25-26° C.

AFFINAMENTO: A FERMENTAZIONE MALOLATTICA COMPLETATA, IL VINO SOSTA IN BARRIQUES PER CIRCA 6 MESI.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: DA BERE SUBITO E IN ALTERNATIVA SEGUIRE LA SUA EVOLUZIONE PER 3-4 ANNI.

COLORE: LE STRIATURE GRANATO SFUGGONO UN ROSSO RUBINO INTENSO.

NASO: FRUTTI ROSSI CARAMELLATI E SPEZIE TERMINANO IN NETTI RICONOSCIMENTI DI LEGNO DI BOSSO, THE E AMBRA.

PALATO: AVVALORATE DAI FIORI ROSSI, LE SENSAZIONI OLFATTIVE RITORNANO IN BOCCA TRASPORTATE DALL'ALCOLICITÀ PRONUNCIATA MA NON IRRUENTE. IN CONTRAPPOSIZIONE I TANNINI E LA FRESCA ACIDITÀ RENDONO QUESTO VINO EQUILIBRATO E MORBIDO.

ABBINAMENTO: È IL VINO PER GLI ARROSTI DI VITELLO E MANZO, LA CACCIAGIONE, L'AGNELLO, ED I FORMAGGI STAGIONATI.

SALICE SALENTINO RISERVA

**TEMPERATURA
DI SERVIZIO:**
18-20° C.

**TIPO DI
BICCHIERE:**

