

SALICE SALENTINO RISERVA

D.O.C. SALICE SALENTINO • NEGROAMARO

ANBAUGEBIET

Guagnano (Le), Salice Salentino (Le), Campi Salentina (Le).

REBERZIEHUNGSSYSTEM

Zapfenkordon (4.500 Rebstöcke pro ha).

LESEZEITPUNKT

Ende September.

WEINBEREITUNG

Nach dem Pressen und Entrappen bleibt der Most mit einer Maischestandzeit von circa 10 Tagen in Kontakt mit den Schalen und die Gärtemperatur wird bei 25-26°C gehalten.

AUSBAU

Nach Beendigung der malolaktischen Gärung reift der Wein für 6 Monate in Barriques mit zweiter und dritter Belegung und den Rest der Zeit, die für den Ausbau dieser Ursprungsbezeichnung vorgeschrieben ist, in Edelstahl.

LAGERFÄHIGKEIT

Sofort trinkbereit, kann aber auch 3-4 Jahre reifen.

SERVIERTEMPERATUR

18°C.

