

SALICE SALENTINO RISERVA

D.O.C. SALICE SALENTINO • NEGROAMARO

ZONA DI PRODUZIONE

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato (4.500 ceppi per ha).

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine settembre.

VINIFICAZIONE

Dopo la diraspatura e la pigiatura, il mosto rimane a contatto con le bucce per un periodo di macerazione di circa 10 giorni e la temperatura di fermentazione viene mantenuta entro i 25-26°C.

AFFINAMENTO

A fermentazione malolattica completata, il vino sosta in barriques non nuove per circa 6 mesi e in acciaio fino al completamento del periodo di affinamento richiesto dal disciplinare di produzione.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Da bere subito e in alternativa seguire la sua evoluzione per 3-4 anni.

SERVIRE A

18°C.

