

Salice Salentino

Il Salice Salentino è molto più di una denominazione: è un capitolo fondamentale della storia del vino pugliese. È stato tra i primi a portare il Negroamaro oltre i confini regionali, raccontando al mondo il potenziale di una terra dove la vite cresce sotto un sole generoso e su una terra rossa che profuma di mare e di pietra.

Negli anni Ottanta e Novanta, questo vino è stato il simbolo del riscatto di un territorio. E per chi, come noi, è cresciuto tra le vigne del Salento, rappresenta una radice profonda, un punto di partenza. Ma ogni radice può dare nuovi frutti, e il nostro Salice Salentino oggi cambia volto, senza dimenticare chi è.

L'annata è più giovane, l'affinamento più agile: solo una piccola parte del vino – circa il 20% – matura in barrique, mentre il resto conserva tutta la sua immediatezza e freschezza. Il risultato è un rosso equilibrato, dove il frutto resta al centro della scena. Profuma di ciliegia matura, pepe nero e una lieve nota di erbe mediterranee. In bocca è snello, con tannini gentili e una beva che accompagna senza appesantire.

Questo Salice Salentino è un ponte tra passato e presente. Un vino che parla la lingua della tradizione, ma con un accento più lieve, contemporaneo. Perché la forza di una DOC storica sta anche nella sua capacità di rinnovarsi, restando fedele alla propria identità.



Scheda tecnica

CLASSIFICAZIONE

Salice Salentino DOP

UVE

Negroamaro

ALLEVAMENTO

Spalliera potata a cordone speronato

EPOCA DI VENDEMMIA

A partire dalla metà di settembre

VINIFICAZIONE

Dopo la diraspatura e la pigiatura, il mosto rimane a contatto con le bucce per un periodo di macerazione di circa 5-8 giorni e la temperatura di fermentazione viene mantenuta entro i 25-26°C

AFFINAMENTO

Fermentazione malolattica in acciaio, in fase di assemblaggio prima dell'imbottigliamento viene aggiunta una porzione di prodotto affinato per almeno 6 mesi in rovere francese

INVECCHIAMENTO

Da bere subito o seguire la sua evoluzione per 3-4 anni

SERVIRE A

18°C



Note di degustazione

COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi violacei, brillante e compatto.

NASO

Fragrante ed equilibrato, con note di ciliegia nera, mora e viola appassita. Seguono accenni di pepe nero, macchia mediterranea e un leggero tocco tostato che arricchisce il profilo senza sovrastarlo.

PALATO

L'attacco è morbido, bilanciato da una buona freschezza e da tannini ben integrati. Il sorso è agile ma complesso, con ritorni fruttati e speziati e una chiusura pulita, persistente. Una versione più dinamica del Salice Salentino, fedele alla tradizione ma proiettata verso una sensibilità contemporanea.

Abbinamenti gastronomici

Con il suo equilibrio tra struttura e scorrevolezza, questo vino accompagna con naturalezza piatti gustosi ma non eccessivamente opulenti. La lieve speziatura e il frutto maturo si sposano bene con ricette casalinghe e piatti aromatici.

Ideale con arrosti leggeri, primi con sughi di carne, risotti ai funghi, verdure ripiene o spezzatini di vitello. Ottimo anche con taglieri di salumi e formaggi semistagionati.

Nella cucina salentina

trova complicità con le orecchiette al sugo di carne, la pitta di patate con cipolle e olive, la carne al fornello, la trippa con pomodoro e pecorino o le sagne ncannulate al ragù. Un vino che racconta il Salento con misura e profondità.