

EPICURO



SALICE SALENTINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
ROSSO
AGED IN OAK



VIGNETI DI PROVENIENZA

Areale della doc Salice Salentino.

UVE DI PROVENIENZA

Negroamaro per almeno il 75% con aggiunta di altre varietà a bacca rossa previste dal disciplinare.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera a cordone speronato e alberello.

SUOLO

Territori ricchi di terre rosse e argilla.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione in rosso con particolare attenzione alle temperature al fine di preservare al meglio gli aromi primari dell'uva. Subisce un breve passaggio in legno (botti grandi).

ANALISI SENSORIALE

Rosso rubino luminoso, di bella trasparenza e consistenza. Al naso offre frutti rossi di bosco maturi, una speziatura di pepe nero, accenni vegetali e di erbe aromatiche, ed una bella balsamicità. In bocca è morbido, fresco e succoso, ben equilibrato e di piacevolissima beva e persistenza.

TITOLO ALCOLEMICO

13 - 13,50%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18° C.

ABBINAMENTI

Primi piatti come pasta al ragù, gnocchi e risotti, carpaccio di manzo, formaggi di media stagionatura.

RICONOSCIMENTI

2019 › Medaglia d'Oro Asia Wine Trophy

2018 › Medaglia d'Oro Mundus Vini