

EPICURO



SALICE SALENTINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
ROSSO



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.

RESA PER ETTARO

100/110 quintali circa.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera a cordone speronato e alberello.

SUOLO

Territori ricchi di terre rosse e argilla.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Lavorazione degli acini grezzi senza pigiatura mediante ausilio di nastri in vasche aperte a temperatura controllata. Affinamento in acciaio.

ANALISI SENSORIALE

Rosso granato più o meno luminoso. Sensazioni olfattive di prugna e ribes maturi, fiori rossi e balsamicità su fondo vegetale. Morbido ed elegante al palato su toni fruttati e vegetali, sorretto da vena sapida, persistente ed equilibrato.

TITOLO ALCOLEMICO

13%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18° C.

ABBINAMENTI

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