



# EPICURO



## SALICE SALENTINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA  
ROSSO RISERVA



### VIGNETI DI PROVENIENZA

Areale della Doc Salice.

### UVE DI PROVENIENZA

Negroamaro per almeno il 75% ed altre varietà ammesse dal disciplinare in percentuali variabili.

### RESA PER ETTARO

100 quintali circa.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera a cordone speronato ed alberello.

### SUOLO

Territori pianeggianti ricchi di terre rosse su fondo calcareo.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Lavorazione degli acini grezzi senza pigiatura mediante ausilio di nastri in vasche aperte a temperatura controllata. Affinamento per un periodo mai inferiore ai 24 mesi di cui almeno 6 in legno.

### ANALISI SENSORIALE

Rosso rubino con un'idea di granato. Intenso al naso di ciliegie e prugne in confettura, poi accenni di noce moscata, tocchi di sottobosco e balsamicità a chiudere. Sorso fruttato e vegetale, dai tannini morbidi, acidità fruttata e lunga persistenza di frutta e radici.

### TITOLO ALCOLEMICO

13,50%.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18° C.

### ABBINAMENTI

Primi piatti strutturati, carni bovine, ovine e suine alla brace, formaggi di media stagionatura.