



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 sulle temperature al fine di preservare al meglio gli aromi primari dell'uva. Breve passaggio in botti grandi e barrique usate.

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

13,50%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18° C.

ABBINAMENTI

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

RICONOSCIMENTI

2018 › Medaglia d'Oro Mundus Vini

2019 › Medaglia d'Oro Asia Wine Trophy