

rocca
dei
Mori

Salice Salentino

SALICE SALENTINO

DENOMINAZIONE ORIGINE CONTROLLATA

Rosso

Produzione regionale:

Salice, Veglie, Guagnano, San Pancrazio, Sandonaci - Puglia

Terreno:

Calcareo - Argilloso

Allevamento:

Alberello

Varietà uve utilizzate:

80% Negro Amaro

10% Malvasia nera di Lecce

10% Malvasia nera di Brindisi

Clima:

Inverni miti con primavere ed estati secche

Vendemmia:

Manuale a completa maturazione del grappolo

Vinificazione:

Fermentazione tradizionale di 30 - 45 giorni dal mosto a temperatura controllata

Affinamento:

6 mesi in botti francesi e russe 6 mesi in bottiglia

Colore:

Rosso rubino

Bouquet:

Evidenzia una ricca varietà di aromi

Gradazione alcolica:

14,00% circa

Abbinamenti:

é indicato per accompagnare pasta asciutta, carni arrosto, agnello e capretto al forno, formaggi piccanti di media stagionatura.

Temperature di servizio:

18°C

Vetreteria di servizio:

Prima in decanter e dopo in grossi balloon

Tempo di conservazione:

Molti anni, se il vino è conservato in cantine idonee



APOLLONIO®

APOLLONIO Casa Vinicola s.r.l.
via S.Pietro in Lama, 7
73047 Monteroni di Lecce (LE)
Italy

tel. +39 0832 327182
fax. +39 0832 420051
www.apolloniovini.it
info@apolloniovini.it