



MANI DEL SUD SALICE SALENTINO D.O.P. ROSSO

TERRITORIO

Il Salento viene identificato da tre elementi climatici: il sole, artefice di gradi zuccherini generosi, il mare, responsabile della mineralità dei vini, e il vento che rende questo territorio naturalmente esente da malattie e particolarmente indicato nella produzione di vini "naturali". Caratterizzato da estese zone pianeggianti e modesti rilievi collinari, il Salento è geologicamente costituito da una struttura calcarea di medio impasto.

UVAGGIO

Un taglio storico salentino spesso effettuato direttamente sul campo con l'alternanza di otto piante di Negroamaro a due di Malvasia Nera. Il Negroamaro deve il suo nome ai termini "niger" (latino) e "mavros" (greco) che significano entrambi nero. Vitigno dalla grandissima versatilità, risulta idoneo a tutti i tipi di vinificazione. La Malvasia Nera, vitigno dalla grande morbidezza e aromaticità, equilibra al meglio i caratteri spigolosi delle altre due uve.

VINIFICAZIONE

Fermentazione di tipo tradizionale a temperatura controllata (27-28 gradi) e a cappello galleggiante, effettuata in grandi tini di rovere di Slavonia con frequenti rimontaggi. Segue una lunga permanenza del mosto sulle bucce di circa trenta giorni per estrarre il massimo delle sostanze polifenoliche e favorire l'avvio in barrique della successiva fermentazione malolattica.

NOTE DEGUSTATIVE

COLORE

Rosso rubino intenso.

PROFUMO

Profumi intensi ed eleganti di mora e prugna.

SAPORE

Corposo, vellutato e armonico con un persistente aroma fruttato sul finale. Buona acidità e struttura tannica. Equilibrato, morbido ed etereo.

CONSIGLIATO CON

Carni rosse, zuppe di pesce, bolliti, salumi, formaggi fermentati e a pasta dura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C



MANI DEL SUD SALICE SALENTINO D.O.P. ROSSO

VARIETÀ

Negroamaro 80% / Malvasia nera 20%

ZONA DI PRODUZIONE

Salento – Puglia

ALTITUDINE VIGNETO

100 m s.l.m.

TIPOLOGIA TERRENO

Calcareo-argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello Pugliese

DENSITÀ DEI CEPPI

3000/ha

PRODUZIONE PER ETTARO

60-80 q/ha

RESA UVA IN VINO

60%

ETÀ MEDIA VITI

40-50 anni

VENDEMMIA

Manuale, metà settembre

FERMENTAZIONE

In grandi tini di rovere di Slavonia

AFFINAMENTO

6 mesi in barrique di rovere francese di tostatura media, 6 mesi in grandi botti di Slavonia da 3000/5500 litri e 6 mesi in bottiglia.

GRADO ALCOLICO

14.0%

ACIDITÀ

5.5 g/l