



Produzione regionale:

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

Nome vino:

SALICE SALENTINO - DOP Rosso

Terreno:

Calcarea - Argilloso.

Coltivazione:

Spalliera.

Varietà uve utilizzate:

80% Negroamaro; 20% Malvasia nera.

Clima:

Inverni miti ed estati particolarmente secche.

Vendemmia:

Manuale a completa maturazione dei grappoli.

Vinificazione:

Fermentazione tradizionale di 30 - 45 giorni dal mosto a temperatura controllata in grandi fusti di legno.

Affinamento:

3 mesi in grandi fusti di rovere di Slavonia.

Colore:

Rubino intenso.

Gradazione alcolica:

13,00 – 14,00 % Alc/Vol

Caratteristiche organolettiche:

Buoni i profumi intensi ed eleganti di mora e prugna. Anche in bocca si rivela piacevole e di buon corpo, equilibrato con una buona acidità, vinoso, etereo.

Abbinamenti:

Ottimo anche per accompagnare piatti a base di carne di ogni tipo (coniglio, vitello, agnello, ecc).

Temperatura di servizio:

18°C

Tempo di conservazione:

Cinque anni se il vino è conservato in cantine idonee..

