



Produzione regionale: Salice, Veglie, Guagnano, San Pancrazio, San Donaci

Nome vino: SALICE SALENTINO DOP ROSSO.

Coltivazione: vigneti vecchi ad alberello. Il tronco viene mantenuto a 40-60 cm da terra. Poche gemme (6-8) per garantire una produzione di qualità.

Clima: tipicamente mediterraneo, determinato dall'azione mitigatrice del mare, che garantisce alla penisola salentina estati lunghe, asciutte (500-600 mm/anno) e assolate (in media 2600 ore di sole all'anno). La costa adriatica fra Otranto e Leuca è più piovosa della costa ionica fino a Gallipoli, dove a prevalere sono i venti caldi nordafricani; a nord di Otranto si registrano influenze balcaniche che determinano temperature leggermente più basse.

Territorio: caratterizzato da estese zone pianeggianti e modesti rilievi collinari. La regione è geologicamente costituita da una struttura calcarea. Il territorio, fatta eccezione per alcune aree, è pietroso, composto da strati rocciosi e banchi calcarei.

Varietà uve utilizzate: 80% Negramaro, 20% Malvasia Nera.

Vendemmia: manuale a completa maturazione del grappolo. Per avere una buona struttura la raccolta viene un po' ritardata per favorire la concentrazione di zuccheri e sostanze estrattive.

Vinificazione: fermentazione tradizionale a temperatura controllata.

Affinamento: 6 mesi in botti di rovere francesi e 6 mesi in bottiglia.

Colore: rosso rubino intenso.

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; intensa anche la struttura tannica che risulta comunque morbida. Un vino robusto, vellutato e armonico con una persistente aroma fruttata sul finale.

Gradazione alcolica: 14-15 % circa.

Abbinamenti: ottimo con piatti di carni rosse, pesci in brodetto non molto speziati, bolliti misti e salumi cotti, formaggi fermentati e a pasta dura.

Temperatura di servizio: 18°C

Metodo di servizio: raccomandiamo un bicchiere panciuto, da avvolgere tra le mani, di grandi dimensioni e a bordo convesso, per far respirare efficacemente il vino, innalzarne gradualmente la temperatura e consentire lo sprigionamento dei suoi profumi complessi.

Conservazione: molti anni, se il vino è conservato in cantine idonee, a temperatura costante compresa tra 10-14°C e umidità tra il 60-70%, al riparo da fonti luminose, in posizione orizzontale, in modo che il tappo rimanga sempre umido ed elastico.