



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.

ZONA DI PRODUZIONE

Salento - Puglia

ALTITUDINE VIGNETO

100 m s.l.m.

TIPOLOGIA TERRENO

Calcareao-argilloso

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.

GRADO ALCOLICO

14.0%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C