



## DATI TECNICI

**Denominazione:** Salice Salentino DOC

**Vitigni:** 80% Negroamaro, 20% Malvasia nera

**Zona di produzione:** Salice Salentino e Guagnano

**Struttura del terreno:** medio impasto argilloso

**Età delle viti:** 16 anni

**Sistema di allevamento:** alberello pugliese

**Resa per ettaro:** 80 qli/ha

**Produzione annua:** 10.000 bottiglie

**Prima annata di produzione:** 2018

**Vendemmia:** raccolta manuale. II settimana di settembre

**Vinificazione:** fermentazione con macerazione a 22-24°C per 10 giorni

**Affinamento:** barriques di rovere francesi e americane di 225 litri di secondo passaggio per 3 mesi

**Gradazione alcolica:** 14%

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** luminoso manto rubino con intarsi granato.

**Profumo:** bouquet fine e complesso, inizialmente note di frutti di bosco, mirtillo, ciliegia; poi delicate note speziate, cannella, sottobosco e caffè, su un sottofondo balsamico.

**Gusto:** assaggio di buon corpo, fresco e coerente, supportato da un tannino armonico. Finale persistente su richiami di note tostate.

## ABBINAMENTI SUGGERITI

Perfetto con arrostiti misti di carne e piatti a base di tartufo e funghi porcini. Da provare anche con formaggi di media e lunga stagionatura. Temperatura di servizio 17 - 18° C.