



## DATI TECNICI

**Denominazione:** Salice Salentino D.O.C.

**Vitigni:** 80% Negroamaro; 20% Malvasia Nera

**Zona di produzione:** Salice Salentino

**Struttura del terreno:** medio impasto argilloso

**Età delle viti:** 40 anni

**Sistema di allevamento:** alberello pugliese

**Resa per ettaro:** 70 q.li/ha

**Produzione annua:** 10.000 bottiglie

**Prima annata di produzione:** 2016

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

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

**Affinamento:** sosta 6 mesi in barrique di rovere francese e americano di 225 litri di secondo passaggio

**Gradazione alcolica:** 13,5%

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

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

**Profumo:** Bouquet complesso e variegato, inizialmente note di frutti di bosco, mirtillo, ciliegia sotto spirito; poi delicate note speziate, cannella, sottobosco e caffè, in una cornice balsamica.

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

## ABBINAMENTI SUGGERITI

Perfetto con arrosti 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.