



DATI TECNICI

Denominazione: Salice Salentino D.O.C. Riserva

Vitigni: 80% Negroamaro; 20% Malvasia Nera

Zona di produzione: Salice Salentino

Struttura del terreno: medio impasto argilloso

Età delle viti: 50-60 anni

Sistema di allevamento: alberello pugliese

Resa per ettaro: 70 q.li/ha

Produzione annua: 6.000 bottiglie

Prima annata di produzione: 2011

Vendemmia: raccolta manuale. III settimana di settembre

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

Affinamento: sosta 18 mesi in barrique di rovere francese e americano di 225 litri di secondo passaggio e 6 mesi in bottiglia.

Gradazione alcolica: 14,5%

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Luminoso manto rubino con riflessi granato.

Profumo: Di notevole impatto. Al naso emergono note di frutti di bosco, ribes e mirtillo, perfettamente integrate con delicate note speziate, cannella, chiodi di garofano, seguono ricordi di sottobosco in una cornice balsamica.

Gusto: Assaggio potente, fresco ed equilibrato, supportato da un tannino armonico e levigato. Finale ricco e persistente.

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.