

# IMMENSUM

vol.‰: 14,5° alc.



## Vitigno

Negromaro

## Denominazione

Salice salentino DOP Riserva

## Zona di produzione

Area rurale di San Donaci, provincia di Brindisi

## Sistema d'allevamento

Alberello pugliese di 50 anni

## Terreno

Medio impasto

## Densità d'impianto e resa

4500 piante per ettaro e 1,5 kg di uva per pianta

## Vendemmia

La raccolta delle uve avviene manualmente alle prime ore del mattino

## Vinificazione

L'uva diraspata macera a lungo, costantemente immersa nel mosto. La fermentazione, indotta da lieviti selezionati, è sottoposta ad un rigoroso controllo della temperatura. Il vino nuovo matura in piccoli carati di legno per circa otto mesi.

## Maturazione

Botte grande

## Note di degustazione

Vino dal colore rosso rubino molto intenso con sentori di lampone, muschio e sottobosco. Al gusto è ricco con note speziate, esaltate dalla presenza di tannini vellutati.

---

## Abbinamenti

Ottimo con i primi piatti saporiti e carni rosse alla griglia o al forno.

---

Formati disponibili

75cl