

LA CARTA

vol.º: 13.5° alc.



Vitigno

Negromaro e Malvasia Nera

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 2,5 kg di uva per pianta

Vendemmia

La raccolta delle uve avviene manualmente alle prime ore del mattino

Vinificazione

Dopo la raccolta i grappoli vengono diraspatis ed il pigiato fermenta in acciaio a temperatura controllata di 25°C per 8-10 giorni. La macerazione sulle bucce dura 12-15 giorni con attenti rimontaggi e soffice pressatura finale della vinacce

Maturazione

Botte grande da 5000 L

Note di degustazione

Di un bel colore rosso rubino, che si arricchisce di riflessi arancione con l'invecchiamento, presenta un bouquet etereo con i caratteristici profumi del cacao e del cuoio. Il gusto, piacevolmente morbido, manifesta le note varietali del vitigno ben amalgamate con gli aromi del rovere francese.

Abbinamenti

Il blend della Riserva Salice Salentino è un quadro di aromi perfetto per pregiate carni flambate accompagnate da vellutate di ortaggi speziati. Cosciotti di suino e spezzatini a lunga cottura entrano in una perfetta sinfonia di sapori.

Formati disponibili

75cl