

LE POZZELLE

vol.º: 12,5° alc.



Vitigno

Negromaro e Malvasia nera

Denominazione

Salice Salentino DOP

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

Macerazione delle uve nere diraspate e lasciate per circa 20 ore a bassa temperatura.

Viene, quindi, estratta una parte del succo degli acini (appena il 40%) e lasciata fermentare in acciaio su lieviti selezionati.

Maturazione

Acciaio

Note di degustazione

Appartiene alla famiglia dei vini rosati che nel Salento hanno la patria di elezione.

Si presenta con un colore che ricorda il rosa acceso delle ramificazioni del corallo.

Profumo ricco, ampio, floreale, con una giusta persistenza di fruttato.

Vino dal gusto voluttuosamente armonico.

Possiede buona stoffa su elegante fondo amarognolo.

Abbinamenti

Un vino che accompagna l'intero pasto, si sposa molto bene con antipasti, piatti di riso e pasta, uova, carni bianche e rosse, stufati di pesce e crostacei.

Formati disponibili

75cl