



# CANDIDO



DOC  
ROSSO RISERVA



NEGROAMARO 95%  
MALVASIA NERA 5%

%

13,5% vol.



SERVIRE A 16-18°C

# LA CARTA

Negroamaro Riserva Salice Salentino DOC

VINI ROSSI

**VINIFICAZIONE** Macerazione delle uve per circa 5 giorni con controllo termico della temperatura. Fermentazione alcolica e malolattica in acciaio, affinamento in botti grandi.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** 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.

**VINIFICATION** The must is fermented on the skins at a controlled temperature for about five days. After alcoholic and malolactic fermentation have taken place in stainless steel tanks, the wine is matured in large oak casks.

**TASTING NOTE** This wine has a delightful ruby red colour which develops hints of orange on the rim with maturity. The nose has an ethereal bouquet and distinctive aromas of cocoa and leather. On the palate, it has a pleasant enveloping structure with the typical rich and warm black fruit notes well combined with the typical french oak aromas.

**WEINBEREITUNG** Der Most wird etwa fünf Tage lang bei kontrollierter Temperatur auf den Schalen vergoren. Nach der alkoholischen und malolaktischen Gärung in Edelstahltanks wird der Wein in großen Eichenfässern ausgebaut.

**VERKOSTUNGSNOTIZ** Dieser Wein hat eine herrliche rubinrote Farbe, die mit zunehmender Reife orangefarbene Reflexe am Rand entwickelt. In der Nase hat er ein ätherisches Bouquet mit ausgeprägten Aromen von Kakao und Leder. Am Gaumen hat er eine angenehme, einhüllende Struktur mit den typischen reichen und warmen Noten schwarzer Früchte, die sich gut mit den typischen Aromen französischer Eiche verbinden.