

salice
salentino

**SALICE
SALENTINO**

Denominazione
di Origine Protetta



TECHNICAL SHEET / SCHEDA TECNICA

Denominazione

Denominazione di Origine Protetta

Tipo di vino rosso

Uve Negroamaro-Malvasia Nera

Tipo di terreno argilloso – calcareo

Sistema di Allevamento Alberello

Vendemmia La raccolta viene effettuata a fine settembre e la prima metà di ottobre.

Resa ettaro 80 q.li/ha

Vinificazione

Le uve sono state diraspate e vinificate. La macerazione è avvenuta in vinificatori tradizionali verticali con rimontaggi soffici. Durante questo periodo (10-14 giorni), il vino ha completato anche [a fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore ai 30°C. Il vino è stato poi introdotto in barriques da 225 litri dove ha completato la fermentazione malolattica. Successivamente, si è proceduto all'imbottigliamento seguito dall'affinamento in bottiglia prima dell' introduzione sul mercato.

Caratteristiche

Il colore è rosso vivo intenso con riflessi amaranto. Ha un profumo pieno e molto intenso, di lunghissima persistenza con note di amarena, more, violetta e leggeri sentori di vaniglia e liquirizia. All'assaggio è potente, lungo, armonico.

Abbinamenti

Vino che esalta i sapori delle carni rosse, specialmente se alla brace, formaggi di media stagionatura e selvaggina nobile

Temperatura di servizio 18-20°C

Gradazione alcolica 14% vol

Appellation

Protected Designation of Origin

Colour Red

Grape Negroamaro-Malvasia Nera

Soil Clay Calcareous

Traning System "Alberello" (Tree System)

Harvest Hand-picked from the end of September to the first half of October.

Yield 8 tons/ha

Vinification

The grapes are destemmed and then the vinification is carried out. Maceration is carried out in traditional vertical winemakers with soft replacements.

During this period (10-14 days), the wine completes the alcoholic fermentation at a temperature not exceeding 30°C. The wine is then transferred in - to 225 lt wooden barriques to complete the malolactic fermentation. Successively the wine is removed from the barriques and bottled. The wine is refined in the bottle before being introduced to the market.

Flavour Characteristics

It has an intense ruby-red colour with amaranth reflections.

The bouquet is rounded with lengthy persistence with notes of blackberry, violet and black cherry light hints of vanilla and licorice. The palate is robust, persistent and harmonious.

Food Pairing

This wine brings out the best in roasted red meat, game and medium-aged cheese

Service Temperature 18-20°C

Alcohol 14% vol

