

## ORMANERA VIGNE VECCHIE

SALICE SALENTINO RISERVA  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Naso intenso e complesso, sentori di frutti rossi maturi con note speziate di cannella e tabacco, odori tipici della macchia mediterranea, tra cui salvia e rosmarino. Rotondo e robusto al palato, tannino morbido e persistente.

**Classificazione:** D.O.P. Riserva Salice Salentino

**Uve:** Negroamaro 100%.

**Zona di produzione:** Cellino San Marco (BR), San Donaci (BR).

**Vinificazione:** Raccolta manuale in cassetta delle uve lievemente surmature tra l'ultima decade di settembre e l'inizio di ottobre, a cui segue una selezione a mano dei grappoli su nastro di cernita, una pigia-diraspatura, criomacerazione di 4 giorni, fermentazione alcolica con macerazione delle bucce a contatto per 10-12 giorni a 20-22°C con lieviti selezionati. Svinatura e fermentazione malolattica in acciaio.

**Affinamento:** Affinamento di 8-10 mesi in barriques di rovere francese di secondo e terzo passaggio, in bottiglia per 6 mesi.

**Temperatura di servizio:** 16/18 °C.

*Intense ruby red color with garnet reflections. Intense and complex nose, hints of ripe red fruits with spicy notes of cinnamon and tobacco, typical smells of the Mediterranean scrub, including sage and rosemary. Round and robust on the palate, soft and persistent tannins.*

**Appellation:** D.O.P. Riserva Salice Salentino

**Varietal composition:** Negroamaro 100%.

**Vineyards location:** Cellino San Marco (BR), San Donaci (BR).

**Vinification:** Manual harvesting in boxes of the grapes slightly overripe between the last ten days of September and the beginning of October, followed by a hand selection of the bunches on a sorting tape, a crushing-destemming, cryomaceration of 4 days, alcoholic fermentation with maceration of the skins in contact for 10-12 days at 20-22 °C with selected yeasts. Racking and malolactic fermentation in steel.

**Aging:** Aging for 8-10 months in French oak barriques of second and third passage, in bottle for 6 months.

**Serving temperature:** 16-18°C.

