

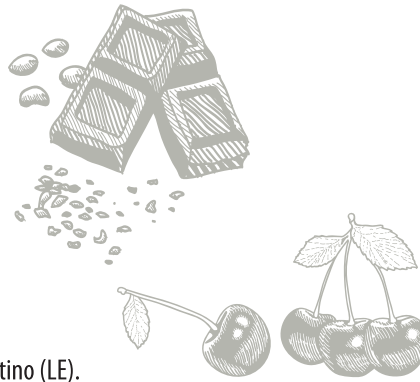


LE VIGNE DI SAMMARCO

Linea CLASSICA

SALICE SALENTINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA



Classificazione: D.O.P. Salice Salentino Rosso.

Uve: Negroamaro 80% - Malvasia nera 20%.

Zona di produzione: Cellino San Marco (BR), Salice Salentino (LE).

Sistema di allevamento: Alberello e spalliera (4.500 ceppi per ha).

Epoca di vendemmia: Terza decade di Settembre.

Vinificazione: Dopo la pigiatura e la diraspatura, il mosto rimane in macerazione con le bucce per 6-7 giorni a temperatura termocollata di 24°- 25°C.

Affinamento: In serbatoio d'acciaio fino all'imbottigliamento.

Note organolettiche

Rosso rubino e sfumature granato, amarene e marasche sotto spirito, humus, polvere di cacao, persistenza e tannino fine raccontano questo vino e il suo territorio.

Abbinamenti gastronomici

Straccetti di manzo, scaloppine, spezzatino con patate.

Per tradizione: parmigiana del Salento, polpette di carne fritte, lenticchie e salsiccia.

Temperatura di servizio: 18°C.

Appellation: D.O.P. Salice Salentino Rosso.

Varietal composition: Negroamaro 80% - Malvasia nera 20%.

Vineyards location: Cellino San Marco (BR), Salice Salentino (LE).

Training: Alberello and espalier (4.500 stumps).

Harvest: Third decade of September.

Vinification: After the crushing and de-stemming, the must remains in maceration in its skins for 6-7 days at the controlled temperature of 24-25°C.

Aging: In stainless steel until bottling.

Tasting notes

Red ruby with garnet shades, black and maraschino cherry, humus, cocoa powder, persistence and tannin characterize this wine and its territory.

Food pairing

Beef strips, escalope, stew with potatoes.

According to tradition: Salento parmigiana, fried polpetta, lentils and sausage.

Serving temperature: 18°C.

