

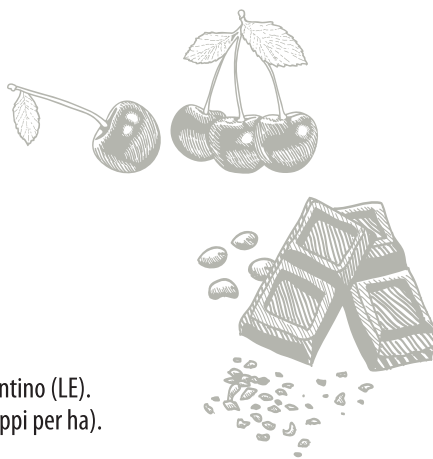


LE VIGNE DI SAMMARCO

Linea CLASSICA

SALICE SALENTINO RISERVA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA



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

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 termocontrollata di 24°- 25°C.

Affinamento: A fermentazione malolattica completata, il vino sosta in barriques di secondo e terzo passaggio per circa 9 mesi e in acciaio fino al completamento del periodo di affinamento richiesto dal disciplinare di produzione.

Note organolettiche

Colore rosso rubino intenso e luminoso. È l'amarena racchiusa in un cioccolato fondente il tratto più raffinato del suo profilo olfattivo seguito da pot-pourri, foglie di the, bastoncini di liquirizia e spezie. La fragranza del frutto e le delicate note tostate chiudono l'assaggio in perfetto equilibrio tra acidità e tannino.

Abbinamenti gastronomici

Cacciagione, cinghiale, capretto alla brace.

Per tradizione: bombette, torcinelli, pezzetti di cavallo al sugo e formaggio canestrato pugliese a lunga stagionatura.

Temperatura di servizio: 18° C.

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

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 husks for 6-7 days at a controlled temperature of 24-25°C.

Aging: After the malolactic fermentation, the wine stay in barriques of second and third passage for about 9 months and then in steel until the requested aging of the product specification.

Tasting notes

Intense and bright red ruby. The most refined feature of its olfactory profile is the black cherry inside a chocolate candy followed by potpourri, tea leaves, sticks of licorice and spices. The fruity fragrance and the delicate toasted notes close the tasting with a perfect balance between sourness and tannin.

Food pairing

Game, boar, little goat.

According to tradition: bombette, torcinelli, horse meat in tomato sauce and Apulian canestrato cheese with long maturing.

Serving temperature: 18°C.

