



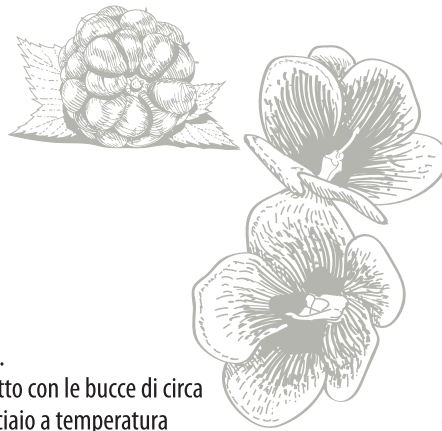
LE VIGNE DI SAMMARCO

Linea CRU

# BISSO

## SALICE SALENTINO RISERVA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA



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

**Uve:** 80% Negroamaro - 20% Malvasia.

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

**Sistema di allevamento:** Alberello (5.000 ceppi per ha).

**Epoca di vendemmia:** Prima/seconda decade di settembre.

**Vinificazione:** Pigiatura e diraspatura, macerazione a contatto con le bucce di circa 5-8gg, pressatura soffice e fine fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata; fermentazione malolattica svolta in barriques di Allier e maturazione su fecce fini per circa 12 mesi.

**Affinamento:** Acciaio inox - barrique.

### Note organolettiche

Rosso rubino luminoso e profondo. All'olfatto ampio e complesso, risaltano le note fruttate di confettura di more e fichi secchi seguite da un bouquet di fiori appassiti di viole e rose. Il finale distingue il tabacco biondo dai cenni di cuoio e spezie dolci. Articolato il gusto dove stupisce l'equilibrio assoluto tra morbidezza, tannicità, freschezza e sapidità. Il finale persistente e lungo caratterizza questa riserva di salice salentino.

### Abbinamenti gastronomici

Lepre alla cacciatora, coda alla vaccinara, sella di capriolo alle erbe aromatiche.  
Per tradizione: agnello alla brace, trippa al sugo con patate, pallone di Gravina stagionato.

**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).

**Training:** Alberello (5.000 stumps).

**Harvest:** First/second decade of September.

**Vinification:** After the crushing and de-stemming, the must remains in maceration in its skins for 5-8 days. Soft pressing and final fermentation in steel tanks at controlled temperature. Malolactic fermentation in Allier oak barriques and maturation on thin dregs for about 12 months.

**Aging:** In stainless steel - barrique.

### Tasting notes

Bright and intense red ruby. At the wide and complex olfaction, stand out fruity marks of blackberry jelly and dried fig followed by a withered bouquet of violets and roses. The final discerns blonde tobacco from hints of leather and sweet spices. The taste is surprisingly balanced between softness, tannicity, freshness, and sapidity. Ends long and persistent.

### Food pairing

Hare cacciatore, coda "alla vaccinara", roe deer cooked in aromatic herbs.  
According to tradition: grilled lamb, tripe in tomato sauce with potatoes, pallone cheese of Gravina.

**Serving temperature:** 18°C.

