



ARCHÈ BLEND

SALENTO ROSSO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



Rosso rubino luminoso con venate sfumature purpuree. Ventaglio di profumi raffinato e nitido. Arancia sanguinella, ciliegia, macchia mediterranea, cocco e vaniglia. Gusto avvolgente e armonico con ritorni di frutta e erbe aromatiche. Equilibrio bilanciato tra freschezza e alcol. Tannino presente ma levigato e setoso. Questo vino della selezione Rizzello regala un finale lungo persistente.

Classificazione: I.G.P. Salento Rosso.

Uve: Negroamaro (50%), Primitivo (50%).

Zona di produzione: Cellino San Marco (BR).

Vinificazione: Dopo la pigiatura e la diraspatura, seguono 8 giorni di permanenza sulle bucce; svinatura e affinamento per 14 mesi in barriques di rovere

Affinamento: Acciaio inox - Barrique.

Temperatura di servizio: 18 °C.

Bright ruby red with veined purple hues. Refined and clear range of perfumes. Blood orange, cherry, Mediterranean scrub, coconut and vanilla. Enveloping and harmonious taste with returns of fruit and aromatic herbs. Balanced balance between freshness and alcohol. Tannin present but smooth and silky. This wine from the Rizzello selection gives a long persistent finish.

Appellation: I.G.P. Salento Rosso.

Varietal composition: Negroamaro (50%), Primitivo (50%).

Vineyards location: Cellino San Marco (BR).

Vinification: After crushing and destemming, 8 days of stay on the skins follow; racking and aging for 14 months in french oak barriques.

Aging: Stainless steel - barrique.

Serving temperature: 18°C.

