



SALICE SALENTINO

RISERVA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA



Colore rosso rubino intenso e luminoso.

È l'amarena racchiusa in un cioccolatino 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.



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

Uve: Negroamaro 80% - Malvasia nera 20%.

Zona di produzione: Cellino San Marco (BR).

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.

Temperatura di servizio: 18° C.

Intense and bright ruby red color. It is the black cherry enclosed in a dark chocolate the most refined trait of its olfactory profile followed by potpourri, tea leaves, licorice sticks and spices. The fragrance of the fruit and the delicate toasted notes close the tasting in perfect balance between acidity and tannins.

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

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

Vineyards location: Cellino San Marco (BR).

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

Aging: When malolactic fermentation is completed the wine stays in barriques of second and third passage for about 9 months and in steel until the completion of the aging period required by the product specification.

Serving temperature: 18°C.

