

## SALICE SALENTINO

*Salice Salentino D.O.C.*



Il Salice Salentino D.O.C. rosso è il vino più rappresentativo del Salento nell'estremo sud della Puglia ed è prodotto con i vitigni tradizionali di questa zona: il Negroamaro in uvaggio con una piccola percentuale di Malvasia Nera. La vinificazione moderna permette di ottenere un vino dal colore rosso rubino vivo, dai profumi intensi di frutta nera e da un palato pieno e con un tipico finale amarognolo.

**VARIETÀ:** 90% NEGROAMARO; 10% MALVASIA NERA

**AREA DI PRODUZIONE:** Zona D.O.C. Salice Salentino che si estende tra le province di Brindisi e Lecce

**VIGNETI:** Vigneti allevati ad alberello salentino su terreni rossi argillosi tipici del Salento con una densità di 5.000 ceppi per ettaro. La resa media è di 80-90 quintali di uva per ettaro

**VINIFICAZIONE:** La vendemmia avviene nella seconda settimana di Settembre. La macerazione dura 8-9 giorni in serbatoi di acciaio inox alla temperatura di 28 °C. La vinificazione tende ad esaltare la freschezza del frutto assieme alle sue caratteristiche varietali

**AFFINAMENTO:** Per 12 mesi in vasche di cemento vetrificato, dove si sviluppa la fermentazione malolattica e successivamente per un paio di mesi in bottiglia

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Colore rosso rubino carico; profumo intenso della varietà con note di prugna e di marasca; palato ricco e intenso con una buona struttura e un finale piacevolmente amarognolo, tipico della varietà

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Ideale abbinarlo con primi piatti saporiti, carni e formaggi

**CELLARING:** Se perfettamente conservato può piacevolmente evolvere per 3-4 anni