

SALICE SALENTINO 2020

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 uva-gio 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

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

DATI ANALITICI: Alcool: 13,50%; Acidità Totale: 5.72 g/l; pH: 3.48; Zucchero Residuo: 2,90 g/l; Totale SO₂: 79 mg/l

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

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