



SALICE SALENTINO ROSSO

Denominazione: Salice Salentino

Classificazione del vino: DOP Salice Salentino ROSSO.

Uve: 90% Negroamaro, 10% Malvasia Nera.

Titolo alcolometrico: 13,50% vol.

Natura del terreno: di origine alluvionale, profondo, di medio impasto con zone tendenti al calcareo.

Resa per ettaro: 100 quintali di uva.

Sistema di allevamento: alberello e cordone speronato.

Densità d'impianto: 4500-5000 piante per ettaro.

Vinificazione: dopo la diraspatura delle uve, il mosto rimane in macerazione con le bucce per 6-7 giorni a temperatura di 24-26° C. La fermentazione alcolica e malolattica avviene in acciaio, l'affinamento in botti grandi di rovere.

Capacità d'invecchiamento: 3 e più anni secondo vendemmia.

Note di degustazione

Colore: rosso rubino carico, con lievi sfumature granate.

Profumo: vinoso, con sentori di piccoli frutti rossi.

Sapore: pieno, caldo, vellutato con gradevole retrogusto amarognolo.

Temperatura di servizio: 18°C.

Abbinamenti: indicato per accompagnare paste asciutte, carni arrosto, agnello e capretto al forno, formaggi piccanti di media stagionatura.



VECCHIA TORRE