



## SALICE SALENTINO ROSATO

**Denominazione:** Salice Salentino

**Classificazione del vino:** DOP Salice Salentino Rosato.

**Area di produzione:** comprensorio di Salice Salentino (LE).

**Uve:** 100% Negroamaro

**Titolo alcolometrico:** 13,50% vol.

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

**Resa per ettaro:** 90 quintali di uva.

**Sistema di allevamento:** alberello e cordone speronato.

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

**Vinificazione:** dopo la diraspa-pigiatura, il mosto rimane a contatto con le bucce per circa 12-18 ore ad una temperatura di 8-10°C al fine di ottenere una maggiore cessione di sostanze aromatiche. Segue l'estrazione del mosto fiore e la successiva fermentazione alcolica a temperatura controllata (16-17°C).

**Capacità d'invecchiamento:** da bere giovane.

Note di degustazione

**Colore:** rosa tenue.

**Profumo:** delicato e gradevolmente fruttato.

**Palato:** fresco e persistente con note di lampone e frutta rossa

**Temperatura di servizio:** 8-10°C.

**Abbinamenti:** ottimo a tutto pasto, si abbina a primi piatti con sugo di pomodoro, carni bianche, zuppe di pesce e gamberi allo spiedo



VECCHIA TORRE