

SALICE SALENTINO RISERVA

Produttore: CANTINA VECCHIA TORRE
Classificazione del vino: DOP SALICE SALENTINO ROSSO RISERVA
Area di produzione: il territorio del Salice Salentino (Le)
Uve: 85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera
Titolo alcolometrico: 13,50% vol
Natura del terreno: argilloso con zone tendenti al calcareo
Resa per ettaro: 70 - 80 quintali di uva
Sistema di allevamento: alberello e cordone speronato
Densità d'impianto: 5000 piante per ettaro
Vinificazione: dopo la di raspatura delle uve, il mosto fermenta a contatto con le bucce per 7-8 giorni a temperatura di 24-26° C. A fine fermentazione alcolica e malolattica il vino sosta in barriques francesi per almeno 6 mesi.
Capacità d'invecchiamento: 3 e più anni secondo vendemmia.

Note di degustazione

Colore: rosso granato con riflessi aranciati

Profumi: aromi di grande intensità con sentori di mora e note dolci di cacao e vaniglia.

Palato: equilibrato, ricco in corpo e struttura.

Temperatura di servizio: 18° C

Abbinamenti: consigliato con gli arrosti, carni rosse e cacciagione.



VECCHIA TORRE