



SALICE SALENTINO ROSSO

Produttore: CANTINA VECCHIA TORRE
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