

## Salice Salentino DOC Riserva



### TIPOLOGIA

Vino rosso fermo

### VITIGNI PRINCIPALI

Negroamaro, Malvasia Nera

### AREA DI PRODUZIONE

La zona di produzione DOC Salice Salentino si estende in una zona limitata dell'entroterra collinare tra le province di Lecce e Brindisi.

### TERRENI

Buona esposizione e ventilazione tipica di una penisola circondata dal mare. Terreni prevalentemente argillosi, ma non mancano terreni fini a calcarei con spessore limitato e un buon drenaggio.

### RACCOLTA

Normalmente tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre.

### VINIFICAZIONE

Pressatura e macerazione per estrarre il colore e i tannini morbidi. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio con frequenti rimontaggi e svinatura. Il vino riposa e affinata per 24 mesi dei quali almeno 6 in botti prima dell'imbottigliamento.

### COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi granati

### OLFATTO

Aroma intenso con tipiche note di frutta rossa matura, come prugna, ciliegia e ribes nero. Note eteree di vaniglia e cacao.

### GUSTO

In bocca è piacevolmente armonioso, di buon corpo, con una buona acidità, tannini morbidi e dolci e una retrogusto persistente.

### ABBINAMENTI

Perfetto con antipasti a base di salumi, pasta con sughi di selvaggina, carni rose arrosto e stufate e formaggi stagionati.

### CONSIGLI PER IL SERVIZIO

Servire a temperatura ambiente, almeno a 18-20°C. Consigliamo di stappare la bottiglia almeno un paio d'ore prima di gustarlo.

### GRADO ALCOLICO

13,5%

[Borgognotta ( 75 cl )], [13,5% vol]



Stabilimento di Cazzano  
Via L. Corradini 30/A  
37030 Cazzano di Tramigna (VR)

Stabilimento di Campogalliano  
Via S.Ferrari 44  
41011 Campogalliano (MO)