Contessa Carola

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 e 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)

CONTRI
SPUMANTI S.P.A.

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