

# SALICE SALENTINO RISERVA

**ZONA DI PRODUZIONE:** GUAGNANO (LE).

**RESA PER ETTARO:** 80 q (4.500 CEPPI PER HA).

**EPOCA DI VENDEMMIA:** FINE SETTEMBRE.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** ALBERELLO

**VINIFICAZIONE:** DOPO LA PIGIATURA E LA DIRASPATURA, IL MOSTO RIMANE A CONTATTO CON LE BUCCE PER UN PERIODO DI MACERAZIONE DI 6-7 GIORNI E LA TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE VIENE MANTENUTA ENTRO I 25-26° C.

**AFFINAMENTO:** A FERMENTAZIONE MALOLATTICA COMPLETATA, IL VINO SOSTA IN BARRIQUES PER CIRCA 6 MESI.

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** DA BERE SUBITO E IN ALTERNATIVA SEGUIRE LA SUA EVOLUZIONE PER 3-4 ANNI.

**COLORE:** LE STRIATURE GRANATO SFUGGONO UN ROSSO RUBINO INTENSO.

**NASO:** FRUTTI ROSSI CARAMELLATI E SPEZIE TERMINANO IN NETTI RICONOSCIMENTI DI LEGNO DI BOSSO, THE E AMBRA.

**PALATO:** AVVALORATE DAI FIORI ROSSI, LE SENSAZIONI OLFATTIVE RITORNANO IN BOCCA TRASPORTATE DALL'ALCOLICITÀ PRONUNCIATA MA NON IRRUENTE. IN CONTRAPPOSIZIONE I TANNINI E LA FRESCA ACIDITÀ RENDONO QUESTO VINO EQUILIBRATO E MORBIDO.

**ABBINAMENTO:** È IL VINO PER GLI ARROSTI DI VITELLO E MANZO, LA CACCIAGIONE, L'AGNELLO, ED I FORMAGGI STAGIONATI.

**SERVIRE A:** 18° C.



*Atticelli*  
ERESAMANARA AN  
CE NEGROAMARO TER  
NO ROSATO CHARDON  
ERITANOVARA *Atticelli*  
NEGROAMA  
*Alta*

**D.O.C.**  
**SALICE**  
**SALENTINO**

**UVE:**  
80% NEGROAMARO  
20% MALVASIA NERA