

# LIMITONE DEI GRECI

## Salice Salentino

La denominazione Salice Salentino DOP, derivata dall'omonimo comune situato a nord di Lecce, è la più importante del Salento. Istituita per riconoscere un'area vinicola che sin dal VI secolo a.C. produce vini di eccellente qualità, il suo disciplinare prevede l'utilizzo di uve di Negroamaro per la massima parte, e in piccola percentuale altri vitigni autoctoni tra cui, e soprattutto, la Malvasia Nera di Lecce.

**VITIGNI:** Negroamaro (85%) e altri autoctoni rientranti nella denominazione

**DENOMINAZIONE:** Salice Salentino DOP

**ZONA DI PRODUZIONE:** zona rurale della Masseria Monticello, nella provincia di Brindisi, e altri antichi vigneti in provincia di Lecce.

**SISTEMA DI PRODUZIONE:** tradizionale alberello pugliese

**TERRENO:** argilloso

**DENSITÀ D'IMPIANTO E RESA:** 4500 piante per ettaro e 2,5 kg di uva per pianta

**VENDEMMIA:** la raccolta viene effettuata alle prime ore dell'alba, approfittando delle mattine più fresche e meno umide del periodo per preservare freschezza e aromaticità nell'uva.

**VINIFICAZIONE:** l'uva si diraspa e fermenta in acciaio a temperatura controllata di 25 °C; la macerazione sulle bucce dura 12-15 giorni con ripetuti rimontaggi giornalieri; segue la pressatura soffice della vinacce.

**MATURAZIONE:** 3 mesi in barriques di rovere francese di secondo e terzo passaggio, 6 mesi in bottiglia

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14,5%

**APPORTO CALORICO:** 101,5 kcal/100 ml

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** colore rosso rubino intenso; pronunciati aromi di frutta a bacca nera come prugna, amarena e mirtillo, con nuance di vaniglia e liquirizia. Corpo elegante, con tannini vellutati ed avvolgenti e una giusta acidità. Persistente finale speziato e di frutta matura.

**SERVIZIO:** 18 °C

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** secondi importanti; cacciagione, arrostiti di carne, formaggi stagionati e verdure grigliate.

