

NERIMATTI



ZONA DI PRODUZIONE Tra Brindisi e Lecce vicino la città di Salice Salentino

DENOMINAZIONE Salice Salentino DOP Riserva

VARIETA' Negroamaro e Malvasia nera di Lecce

VIGNETI Alberello pugliese

VINIFICAZIONE Le uve raccolte alle prime ore del mattino

danneggiare la buccia. La macerazione avviene a temperatura controllata, circa 18°C e dura 12 /15 giorni.

Fermentazione malolattica a temperatura controllata di 25°C

AFFINAMENTO 12 mesi in barriques, 6 mesi in botti grandi di rovere, 4 mesi in acciaio, 4 mesi in bottiglia

ALCOHOL 14 %

NOTE DI DEGUSTAZIONE Il colore è un intenso rosso rubino con riflessi granati. Ha un inconfondibile aroma di bacche rosse e frutti maturi con una piacevole nota speziata sul finale. Gusto pieno ed armonico con delicato fondo tannico.

Suggerito su primi importanti ed arrosti di carni rosse.

Ossigenare e servire a 18°C

PRODUCTION AREA Near the town of Salice Salentino, in the Salento area

WINE DENOMINATION Salice Salentino DOP Riserva

GRAPES Negroamaro and Malvasia Nera di Lecce

TRAINING METHOD Alberello pugliese

VINIFICATION The grapes are destemmed and delicately crushed to minimize damage to the skin. The grapes are subsequently macerated for 12 to 15 days at a controlled temperature of around 18°C. Fermentation takes place at a controlled temperature of 25°C for approximately 8 days.

AGEING 18 months in stainless steel tanks, 6 months in large oak casks and 6 months in botte prior to release

ALCOHOL 14 %

TASTING NOTES An intense shade of ruby red with reflections of dark orange, has a unique aromas of red berries and fresh herbs. Dry on palate, it is well balanced and full-bodied with lasting flavours of dried fruits. Suggested with pasta dishes and roasted meat.

Oxygenate and serve at 18°C