

## RISERVA Salice Salentino



Si definisce riserva al vino sottoposto ad almeno 2 anni di maturazione, durante i quali viene invecchiato per gran parte del tempo in barriques o botti di legno che ne aumentano la struttura e complessità, rendendo i tannini più eleganti e morbidi. La denominazione Salice Salentino DOP, una delle più importanti della regione, nella sua versione Riserva è probabilmente la più ambita tra gli amanti del Negroamaro.

**VITIGNO:** Negroamaro (85%); altri vitigni autoctoni rientranti nella denominazione

**DENOMINAZIONE:** Salice Salentino DOP Riserva

**ZONA DI PRODUZIONE:** area rurale di Salice Salentino, tra le province di Brindisi e Lecce

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** tradizionale alberello pugliese di 50 anni, a potatura corta con speroni a due gemme.

**TERRENO:** argilloso

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

**VENDEMMIA:** la vendemmia è manuale e viene effettuata alle prime ore dell'alba, quando le temperature più basse aiutano a preservare la freschezza e aromaticità dell'uva; i grappoli vengono riposti in cassette da 5 kg circa, per conservarne l'integrità, e portati rapidamente nei locali in cui verrà effettuata la vinificazione, evitando macerazioni o fermentazioni indesiderate.

**VINIFICAZIONE:** l'uva si diraspa e fermenta in acciaio a temperatura controllata di 25 °C per 8-10 giorni. La macerazione sulle bucce dura 12-15 giorni con rimontaggi e pressatura soffice della vinacce.

**MATURAZIONE:** 12 mesi in barriques di rovere francese, 6 mesi in botti grandi di rovere, 4 mesi in acciaio e 4 mesi in bottiglia.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,5%

**APPORTO CALORICO:** 94,5 kcal/100 ml

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** colore rosso rubino con riflessi granati; profumo elegante ed intenso di confettura di frutti del bosco, pepe nero, liquirizia e vaniglia; corpo rotondo e pieno, armonico, con tannini vellutati ed avvolgenti. Finale persistente di confettura ed spezie.

**SERVIZIO:** ossigenare e servire a 18 °C

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** primi piatti importanti, arrosti di carne e cacciagione, formaggi stagionati e dal sapore intenso; risotto ben condito.

