

SALICE SALENTINO



La denominazione Salice Salentino DOP è tra le più rinomate del Salento. Nata dal riconoscimento dovuto ad un'area di antichissima tradizione vitivinicola, si tratta per lo più di un blend di Negroamaro e altre varietà autoctone, tradizionalmente Malvasia Nera. Dal corpo medio, giusta tannicità e gusto fruttato e speziato, il Salice Salentino è l'accompagnamento ideale per molti primi e secondi piatti.

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

DENOMINAZIONE: Salice Salentino DOP

ZONA DI PRODUZIONE: zona rurale delle province di Brindisi e Lecce

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: tradizionale alberello pugliese e contro-spalliera

TERRENO: argilloso

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

VENDEMMIA: la raccolta manuale viene effettuata alle prime ore dell'alba, evitando le elevate temperature che incidono negativamente sulla freschezza e aromaticità delle uve

VINIFICAZIONE: diraspatura, fermentazione a temperatura controllata di 25 °C

MATURAZIONE: 18 mesi in acciaio e 1 mese in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5%

APPORTO CALORICO: 94,5 kcal/100 ml

NOTE DI DEGUSTAZIONE: colore rosso rubino intenso; profumo elegante di amarena, ciliegia e prugna, con note speziate; gusto pieno, buona acidità e giustamente tannico. Finale fruttato e speziato, piacevolmente amaro.

SERVIZIO: 18 °C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: primi piatti importanti e arrosti di carne, antipasti di salumi, formaggi di media e lunga stagionatura.

