

SALICE SALENTINO NEGROAMARO

D.O.P.
RED WINE

Grape variety:
Negroamaro.

Territory:
all vineyards are located in the Salento wine producing area.

Alcohol content:
14% by vol.

Fermentation and wine-making notes:

initial stage of fermentation with maceration into inox steel tanks at thermocontrolled temperature for 15 days.

Features:

ruby red wine with subtle garnet reflexions, bright and transparent. Dense structure, a powerful nose with plenty of balsamic hints, cedar wood, licorice and ripe fruit with dark pulp.

Full almost creamy taste on the tongue, underlined by an attractive and clean fresh, savory flavor.

Recommendation:

highly appreciable with earthy first dishes and with all type of meats belonging to the mediterranean tradition.

Serving temperature: 16°C.



SALICE SALENTINO NEGROAMARO

D.O.P.
ROSSO

Uvaggio:
Negroamaro.

Territorio:
i vigneti sono collocati nella zona di produzione del Salice Salentino DOP.

Gradazione alcolica:
14% vol.

Fermentazione e note enologiche:
fase iniziale di fermentazione con macerazione a temperatura controllata per 15 giorni in silos di acciaio inox.

Caratteristiche:

rubino con sottili riflessi granata, luminoso e trasparente. Trama compatta.

Olfatto ricco di sfumature balsamiche, legno di cedro, liquirizia e tanta frutta a polpa scura matura.

Sorso ricco, quasi cremoso sottolineato da una scia fresco-sapida accattivante. Pulito.

Abbinamento:

primi di terra e di carne della tradizione mediterranea.

Temperatura di servizio: 16°C.