

SALICE SALENTINO D.O.P. NEGROAMARO ROSATO

Grape variety:
Negroamaro.

Territory:
all vineyards are located in the
DOP Salice Salentino wine
producing area.

Alcohol content:
13% by vol.

Features:
a special pink colour between bright
coral and salmon
on a nicetextured wine.
With an intriguing nose that turns
from cherries and black berries to
mediterranean bush
and slight hints of iodine.
Pleasantly full sip in the mouth,
almost fat, fresh but deliciously
savory and warm.

Recommendation:
ideal with first dishes of Salento's
culinary tradition especially with
local type of mediterranean
vegetables.

Serving temperature: 12°C.



SALICE SALENTINO D.O.P. NEGROAMARO ROSATO

Uvaggio:
Negroamaro.

Territorio:
i vigneti sono collocati nell'area
di produzione del
Salice Salentino DOP.

Gradazione alcolica:
13% vol.

Caratteristiche:
rosa tra il salmone e il corallo
particolarmente lucente
di bel tessuto.
Naso intrigante che dal frutto di
ciliegia, mora fluttua verso note
di macchia mediterranea
e sentori iodati sottili.
Sorso piacevolmente pieno,
quasi grasso.
Fresco ma soprattutto sapido
e piacevolmente caldo.

Abbinamento:
primi piatti della tradizione
salentina, primi a base di
verdure mediterranee.

Temperatura di servizio: 12°C.