

SALICE SALENTINO D.O.P. RESERVE RED WINE

Grape Variety:
Negroamaro.

Territory:
all vineyards are cultivated in the DOP Salice Salentino 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.
Refined in Barriques.

Features:
garnet with bright ruby red reflexions.
Tissue of solid and very complex structure.

This wine presents a harmonic combination of dark and ripe fruits with fresh spicy hints and a sweet toasting. On palate is clearly perceived coffee, sweet tobacco, rhubarb and licorice, cloves and a slight cinnamon upon a basic taste of wood fruits and cherries.

Recommendation:
a wine of a great persistence and elegance, matches perfectly with all first dishes of italian traditional cuisine, and fusion style food.

Serving temperature: 16°C.



SALICE SALENTINO D.O.P. RISERVA ROSSO

Uvaggio:
Negroamaro.

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

Gradazione alcolica:
14% vol.

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

Caratteristiche:
granato con luminosi riflessi rubino.
Tessuto di struttura solida.
L'olfatto è un intreccio armonioso di frutti scuri e maturi con sentori speziati freschi e tostatura dolce.
Si percepisce caffè, tabacco dolce, rabarbaro e liquirizia, chiodo di garofano e una punta di cannella su un sottobosco di more e amarene.
Sorso ricco, pieno, di piacevole freschezza e sapidità con tannini integrati nel tessuto.
Grande persistenza. Elegante.

Abbinamento:
primi piatti della tradizione italiana.
Ottimo sulla cucina fusion.

Temperatura di servizio: 16°C.