

· CANTINE ·
DE FALCO
1944

www.cantinedefalco.it

Falco Nero

SALICE SALENTINO D.O.P.
RISERVA ROSSO



Uvaggio:
Negroamaro.



Territorio:
Tutti i vigneti sono coltivati nella zona di produzione del Salice Salentino D.O.P.



Grado Alcolico:
14% vol.



Fermentazione e note enologiche:
Fase iniziale di fermentazione con macerazione in silos di acciaio inox a temperatura termocontrollata per 15 giorni. Affinamento in barriques.



Caratteristiche:
Colore granato con luminosi riflessi rubino. Struttura solida e complessa. Al naso offre un armonioso bouquet di frutti scuri maturi con eleganti note speziate. Si percepiscono sentori di caffè, tabacco dolce, rabarbaro, liquirizia, chiodi di garofano e una delicata nota di cannella su un sottofondo di more e amarene. Al palato è ricco, pieno ed elegante, con tannini ben integrati e una notevole persistenza.



Abbinamento:
Ideale con primi piatti della tradizione italiana, carni rosse, arrosti e cucina fusion.



Temperatura di servizio:
16°C



Grape variety:
Negroamaro.



Territory:
All vineyards are cultivated within the Salice Salentino D.O.P. production area.



Alcohol content:
14% vol.



Vinification e winemaking notes:
Initial fermentation stage with maceration in stainless steel tanks at controlled temperature for 15 days. Refined in barriques.



Tasting notes:
Garnet red with bright ruby reflections. Full-bodied and complex structure. The bouquet reveals ripe dark fruits harmoniously combined with elegant spicy notes. Hints of coffee, sweet tobacco, rhubarb, licorice, cloves and a delicate touch of cinnamon emerge over a background of blackberries and sour cherries. On the palate it is rich, full and elegant, with well-integrated tannins and remarkable persistence.



Food pairing:
Ideal with traditional Italian first courses, red meats, roasts and fusion cuisine.



Serving temperature:
16°C