

· CANTINE ·
DE FALCO
1944

www.cantinedefalco.it

Stelle di Lorenzo

SALICE SALENTINO D.O.P.
NEGROAMARO ROSATO



Uvaggio:
Negroamaro.



Territorio:
I vigneti sono collocati nell'area di produzione del Salice Salentino D.O.P.



Grado alcolico:
12,5% vol.



Fermentazione e note enologiche:
Il processo di fermentazione avviene in silos di acciaio inox a temperatura controllata.



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



Grape variety:
Negroamaro.



Territory:
All vineyards are located in the D.O.P. Salice Salentino wine producing area.



Alcohol content:
12,5% vol.



Vinification e winemaking notes:
The fermentation process takes place in stainless steel tanks at a controlled temperature.



Tasting notes:
A special pink colour between bright coral and salmon on a nice textured 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.



Food pairing:
Ideal with first dishes of Salento's culinary tradition especially with local type of mediterranean vegetables.



Serving temperature:
12°C