

SALICE SALENTINO

Salice Salentino Rosso DOP



TERRENO: di medio impasto tendente allo sciolto con buona presenza di scheletro.

VITIGNI: **Negroamaro** (80%). Deve il suo nome alla ripetizione della parola "nero" in latino "niger" e in greco antico "mavros" da cui il dialettale "maru". **Malvasia Nera** (20%). Deve il suo nome alla città greca del Peloponneso Monovasia.

VENDEMMIA: Il decade di settembre.

RESA: 80 ql/ha Negroamaro, 100 ql/ha Malvasia.

VINIFICAZIONE: in acciaio a temperatura controllata (21-23°C). Macerazione delle bucce sul mosto per 15 giorni con frequenti rimontaggi. Fermentazione alcolica indotta con lieviti selezionati, fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO: acciaio e legno.

NOTE CARATTERISTICHE: colore rubino intenso con tenui riflessi aranciati conferiti dall'affinamento in rovere. Eleganti note di more e sentori di tabacco e spezie.

ABBINAMENTI: selvaggina, arrosti di carne.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C.

ALCOL: 13%-14%

PREMI:

- VINIBUONI D'ITALIA 2015 – TOURING EDITORE – 4 STELLE
- GUIDA ORO I VINI DI VERONELLI 2015 – 3 STELLE
- VINI D'ITALIA GAMBERO ROSSO 2015 – 2 BICCHIERI
- BEREBENE 2015 – MIGLIOR RAPPORTO QUALITA' PREZZO

SOIL: medium textured tending towards loose, with good presence of rock fragments.

GRAPE VARIETIES: **Negroamaro** (80%). This varietal owes its name to the repetition of the word "black" in Ancient Greek "mavros" translated into the dialect word "maru". **Malvasia Nera** (20%). This varietal owes its name to the Greek city "Monovasia".

HARVEST: mid September.

YIELD: Negroamaro: 3.2 tons per acre; Malvasia Nera: 4 tons per acre.

VINIFICATION: in steel vats at controlled temperature (70-73.5°F) . Maceration on the skins for 15 days. Alcoholic fermentation is induced by selected yeast. Malolactic fermentation occurs spontaneously.

AGEING: stainless steel/ wood.

TASTING NOTES: this wine is bright ruby red in color, with soft orangey highlights. Elegant notes of blackberry, tobacco and spice.

SERVING SUGGESTIONS: game, roast meats.

SERVING TEMPERATURE: 60°-64,5° F.

ALCOHOL BY VOL.: 13%-14%.

AWARDS

- INIBUONI D'ITALIA 2015
– TOURING EDITORE – 4 STARS
- GUIDA ORO I VINI DI VERONELLI 2015 – 3 STARS
- VINI D'ITALIA GAMBERO ROSSO 2015 – 2 GLASSESS
- BEREBENE 2015 – QUALITY PRICE AWARD