

Connubio

Salice Salentino Denominazione di Origine Controllata



DESCRIZIONE

Vitigni utilizzati: 90% Negroamaro e 10% Malvasia.

Zona di produzione: DOC Salice Salentino

Tipologia del terreno: Sabbioso - calcareo.

Sistema di coltivazione: Alberello Pugliese.

Epoca di vendemmia: Prima e Seconda decade di Settembre.

Vinificazione: Antichi vitigni che richiedono particolari attenzioni proprio nella fase di vinificazione, infatti durante la macerazione, per far sì che si esprimano tutte le caratteristiche organolettiche varietali, sono necessari periodici arieggiamenti ed un particolare controllo della temperatura.

Affinamento vino: Ultimata la fermentazione malo lattica, il vino riposa in barriques per 18 mesi ed in bottiglia per tre mesi.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Colore rosso rubino con riflessi granati, profumo di frutta rossa matura, note dolci e speziate persistenti. Gusto ampio, armonico, giustamente tannico con retrogusto piacevolmente morbido.

ABBINAMENTI

Suggerito con filetto e costate alla brace, arrostiti di agnello e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18-20°C.