

Salice

Salice Salentino
Denominazione di Origine Protetta

Vino dal colore rosso deciso, con intense note fruttate e sentori di cacao, vaniglia e caffè. Al palato, si presenta armonioso, equilibrato ed elegante, con un lungo retrogusto speziato e fruttato. Ideale da abbinare con crostacei e carni rosse.

Alcool: 14% vol.

Zona di produzione: comuni di Salice Salentino, Guagnano, Campi Salentina

Produzione media per ettaro: kg 8.000 – 9.000

Tecnica di produzione: vinificazione con macerazione a temperatura controllata di 26°- 28°C. Dopo la FML, affinamento in barrique Francesi e Americane per almeno 10 mesi.

Decisive red wine, with intense fruity notes and cocoa, vanilla and coffee aromas. On the palate, it is harmonious, balanced and elegant, with a long aromatic and fruity aftertaste. It perfectly matches with shellfish and red meat.

Alcohol: 14% vol.

Production area: districts of Salice Salentino, Guagnano, Campi Salentina

Grape yield per hectare: kg 8.000 – 9.000

Production method: vinification by maceration with controlled temperature at 26°- 28°C. After malolactic fermentation, refinement in French and American barriques at least for 10 months.

