Talò

SALICE SALENTINO DOP

Tipologia:	Rosso
Vitigno:	85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera di Brindisi
Denominazione:	Salice Salentino DOP
Coltivazione:	Spalliera
Densità d'impianto:	4.500 viti per ettaro
Zona produzione:	Alto Salento, a circa 100 m sul livello del mare
Terreno:	A medio impasto argilloso, poco profondo e con buona presenza di scheletro
Vendemmia:	Seconda metà di settembre
Vinificazione:	Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per circa 10 giorni
Affinamento:	In barrique di rovere francese per 4-6 mesi
Caratteristiche organolettiche:	Colore rosso rubino brillante con sfumature granate; profumo intenso, con sentori di ciliegia e prugna, speziato, con note di erbe mediterranee. Vino di corpo robusto, con gradevole freschezza nel finale; di pronta beva
Abbinamenti:	Ottimo con salumi ed affettati, primi piatti robusti, carni rosse e formaggi
Servire a:	16-18°C