



# SAN MARZANO



## Talò

SALICE SALENTINO DOP

**Tipologia:** Rosso

**Vitigni:** 85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera di Brindisi

**Denominazione:** Salice Salentino DOP

**Densità d'impianto:** 4.500 viti per ettaro

**Coltivazione:** Spalliera

**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



WINE SHARING BEAUTY