



# SAN MARZANO

## Talò

SALICE SALENTINO DOP



**Wein:** Rotwein

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

**Bezeichnung:** Salice Salentino DOP

**Anbau:** Spalier

**Stockdichte:** 4.500 Wurzelstöcke pro Hektar

**Anbaugebiet:** Salento, Apulien, zirka 100 Meter über dem Meeresspiegel

**Boden:** Wenig tiefer tendenziell lehmiger guter Skelettboden

**Lese:** Zweite Septemberhälfte

**Vinifizierung:** Temperaturkontrollierte Mazeration und alkoholische Gärung auf ausgewählten Hefen für einen Zeitraum von zirka 10 Tagen

**Veredelung:** 4 bis 6 Monate in französischen Eichenfässern

**Organoleptische Eigenschaften:** Leuchtende rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen; der intensive Duft erinnert an Kirsche und Pflaume, dazu gesellt sich eine würzige Note mediterraner Kräuter. Trinkfertiger Wein mit robustem Körper und angenehmer Frische

**Speisenbegleiter:** Hervorragend zu Aufschnitt und Wurstwaren, deftigen Vorspeisen, rotem Fleisch und Käse

**Serviertemperatur:** 16 bis 18°C

WINE SHARING BEAUTY

