



Scaliere

Rosso del Salento

Indicazione Geografica Tipica

Qualificazione rosso asciutto

Vigneti nei territori comunali di Sannicola, Alezio, Campi Salentino, Barile

Uve Negroamaro 90% e Aglianico del Vulture 10%

Maturazione presso il produttore, 6 mesi in vasca di acciaio inox

Durata presso il consumatore, almeno 3-4 anni

Gradazione alcolica 12-12,5%

All'occhio bel rosso rubino con riflessi violetti

Al naso profumo ampio, con ricordi di frutti a bacca rossa

Al palato media struttura, morbido, persistente

Al servizio 15-16 °C, stappato al momento

Abbinamenti gastronomici carni bianche e rosse, selvaggina, formaggi freschi, piatti molto saporiti

Il nome nell'antico gergo salentino, è colui che traccia il primo solco della vigna