



# 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