



PAOLOLEO

## VARIETALI SALICE SALENTINO

**VITIGNI:** Negroamaro (85%); altri vitigni autoctoni rientranti nella denominazione

**DENOMINAZIONE:** Salice Salentino DOP

**ZONA DI PRODUZIONE:** Zona rurale delle province di Brindisi e Lecce

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** tradizionale alberello pugliese e contro-spalliera

**TERRENO:** Argilloso

**DENSITÀ D'IMPIANTO E RESA:** 4500 piante per ettaro e 2,5 kg di uva per pianta

**VENDEMMIA:** La raccolta avviene manualmente alle prime ore del mattino. Le temperature più fresche valorizzano le tipicità delle uve

**VINIFICAZIONE:** Dopo la raccolta segue la diraspatura ed il pigiato fermenta a temperatura controllata di 25°C sino a fine fermentazione

**MATURAZIONE:** 18 mesi in acciaio

**VOL.‰:** 13,5° alc.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Color rosso rubino dai riflessi granati. All'olfatto propone fasciose amarene, ciliegie e prugne ben mature. Dalle piacevoli note speziate dimostra un sorso pieno, morbido e dal tannino soffice.

Finale voluminoso, conclude con una vigorosa percezione amaricante

**SERVIZIO:** si consiglia a 18 °C in ampi calici che ne favoriscano la massima espressione olfattiva

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Dal morbido corpo, il Salice Salentino sposa piatti di media ed importante struttura. Funghi trifolati, entrecote e bombette di carne valorizzano la struttura ed il corpo del vino.

Formaggi nobili e stagionati con stuzzicanti confetture sono una piacevole idea per dar avvio ad una tavola ricca di piaceri.



75 cl

Varietali

VINI D'ANNATA