



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