



# Cosimo Taurino

Salice Salentino DOP Riserva



**Prima annata di produzione:** 1977

**Numero medio di bottiglie prodotte annualmente:** 230.000

**Comune di produzione:** Guagnano (Le)

**Uve:** Negroamaro 90%, Malvasia Nera 10%

**Nome e superficie del vigneto:** 35 ettari

**Esposizione del vigneto:** est-ovest

**Altitudine del vigneto:** pianura

**Tipo di terreno:** argilloso-calcareo

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Densità dell'impianto:** 6000 piante per ettaro

**Età delle viti:** 25-30 anni

**Resa per ettaro:** 90 quintali

**Epoca della vendemmia:** seconda decade di settembre

**Materiale vasche di fermentazione:** cemento vetrificate

**Temperatura di fermentazione:** 25° C

**Sistema di controllo della temperatura:** impianto di raffreddamento automatico

**Durata fermentazione e macerazione:** fermentazione 30 giorni, macerazione 5-7 giorni

**Fermentazione malolattica:** quasi totale

**Tipo di legno e capacità dei fusti:** barriques di rovere 2,25 ettolitri

**Durata dell'affinamento preimbottigliamento:** 6 mesi

**Operazioni enologiche per stabilizzare il prodotto:** chiarificazione, filtrazione

**Invecchiamento:** adatto a lungo invecchiamento

## Esame organolettico

**Colore:** rosso rubino piuttosto intenso ma brillante, lieve unghia arancione

**Profumo:** bouquet tenue, lungo e sottile

**Sapore:** asciutto, completo ed equilibrato, caldo su lieve fondo amarognolo, nerbo e stoffa consistenti

## Gastronomia

**Qualificazione:** rosso asciutto

**Accompagnamenti:** arrostiti di carni bianche e rosse; pollame nobile, cacciagione, selvaggina, salumi e grigliate miste

**Temperatura di servizio:** 18° C