

Salice Salentino

Riserva

Denominazione di Origine Protetta

Vino Rosso ottenuto dalle uve Negroamaro al 90% e Malvasia Nera al 10% tipiche del Salento; di colore rosso rubino con aloni tendente al granata con l'invecchiamento. Profumo intenso, delicato, sapore asciutto, armonico, caldo. Si suggerisce con gli arrostiti, carni rosse, formaggi stagionati e cacciagione. Temperatura di servizio 16-18 ° C.

CARATTERISTICHE TECNICHE

ANNATA: 2008

ETA' DEI VIGNETI: 20 - 30 anni;

SISTEMI DI ALLEVAMENTO: Alberello Pugliese;

VARIETA' DELL'UVA: 90% Negroamaro, 10% Malvasia Nera;

PORTAINNESTI: 157 - 140 Ruggeri;

NUM. DEI CEPPI PER ETTARO: 5.000 - 7.000;

RESA DI VINO PER ETTARO: 80 Hl;

EPOCA DI VENDEMMIA: Dal 10 al 30 Settembre;

LAVORAZIONE DELL'UVA E FERMENTAZIONE DEL MOSTO: Alla diraspatura-pigiatura delle uve segue la macerazione a temperatura controllata (26-28°C) per un periodo di 8-12 giorni;

AFFINAMENTO ED INVECCHIAMENTO DEL VINO: Dopo la fermentazione malolattica il vino è messo 12 mesi in barriques di rovere francese, 6 mesi in botti grandi di rovere, 4 mesi in acciaio e 4 mesi in bottiglia. Diventa "Riserva" dopo 2 anni dalla data della vendemmia;

DATI ANALITICI: Alcool 13,50% vol., Acidità totale 5,40 - 5,60‰;

ESAME ORGANOLETTICO: Colore rosso rubino con riflessi granati. Profumo elegante, intenso di confettura, speziato e piacevole il sentore di legno ben integrato. Gusto pieno, armonico, con delicato fondo tannico;

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Suggerito su primi piatti importanti, arrostiti di carne e formaggi stagionati. Ossigenare prima di servire.

Red wine obtained from 90% Negroamaro and 10% black-Malvasia grapes. Ruby red colour with garnet red reflections upon again. Intense, delicate bouquet; dry, harmonious and warm flavour. Particularly suitable for roasts, red meat, aged cheese and game. To be served at 16-18° C.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

VINTAGE: 2008

AGE OF VINEYARDS: 20 - 30 years;

SYSTEM OF GROWTH: Short trees from Puglia;

VARIETY OF GRAPES: 90% Negroamaro, 10% Malvasia Black;

GRAFTING: 157 - 140 Ruggeri;

NUMBER OF STUMPS PER ACRE: 5.000 - 7.000 ;

AMOUNT OF WINE PER ACRE: 80 Hl;

PERIOD OF HARVESTING: Second decade of September;

PROCESSING OF GRAPES AND FERMENTATION OF MUST: The grapes after a soft pressure and the separation of grape-stalk are submitted to particular maceration at checked temperature (26 - 28° C) for a period of 8-12 days.

REFINING AND AGEING OF THE WINE: After malolactic fermentation the wine is made 12 months in French oak barrels, 6 months in large oak barrels, 4 months in steel and 4 months in bottle. Become a "Reserve" after 2 years from the date of the harvest;

ANALITICAL DATA: Alcohol 13,50% vol. - Acid total 5,40 - 5,60‰;

ORGANIC EXAMINATION: Ruby red color with garnet reflections. Elegant bouquet of intense jam, spicy and pleasant hints of well integrated wood. Full flavored and balanced with a delicate tannic bottom;

GASTRONOMIC COMBINATIONS: Suggested on pasta dishes, roasted meats and mature cheeses. Oxygenate before serving.



FORMATO BOTTIGLIA BOTTLES SIZE	CODICE EAN EAN CODE	BOTTIGLIE PER CONFEZIONE NUMBER BOTTLES FOR BOX	PESO CONFEZIONE BOX WEIGHT	DIMENSIONI CONFEZIONE BOX SIZES	CONFEZIONI PER STRATO BOX FOR LAYER	CONFEZIONI PER PALLET BOXES FOR PALLET
Bord. Lt. 0,750	8020050123032	6	7,5	228 x 153 x H 335	25	125