

Salice Salentino

Denominazione di Origine Protetta

Vino ottenuto da uve Negroamaro e Malvasia raccolte a mano e fermentate in maceratori di acciaio inox a temperatura controllata e con l'ausilio di lieviti selezionati. Colore rosso rubino con riflessi violacei, esprime nei suoi profumi tutte le caratteristiche di vino giovane, fruttato, con sentori vinosi e gradevoli. Equilibrato ed armonico al gusto, per la sua intensità è un pregevole vino da tutto pasto, specialmente con salumi, carni bianche e rosse arrostiti o in umido, formaggi piccanti. Scaraffare almeno un'ora prima e servire ad una temperatura di servizio di 18°C.

CARATTERISTICHE TECNICHE

ANNATA: 2011

ETA' DEI VIGNETI: 30 - 40 anni;

SISTEMI DI ALLEVAMENTO: Alberello basso pugliese;

VARIETA' DELL'UVA: 80% Negroamaro, 10% Malvasia di Lecce, 10% Malvasia Nera;

PORTAINNESTI: 157 - 140 Ruggeri;

NUM. DEI CEPPI PER ETTARO: 4.000 - 5.000;

RESA DI VINO PER ETTARO: 80 Hl;

EPOCA DI VENDEMMIA: Prima decade di Settembre;

LAVORAZIONE DELL'UVA E FERMENTAZIONE DEL MOSTO: Macerazione per 12/15 giorni con ripetuti montaggi giornalieri e successiva pressatura soffice delle vinacce. Fermentazione a temperatura controllata di 25° C;

AFFINAMENTO ED INVECCHIAMENTO DEL VINO: L'affinamento è ottenuto in serbatoi di acciaio inox per 18 mesi, dove si svolge la fermentazione malolattica. Verrà commercializzato soltanto 5-6 mesi dopo l'invecchiamento;

DATI ANALITICI: Alcool 13,50% vol., Acidità totale 5,6-5,8‰;

ESAME ORGANOLETTICO: Colore rosso rubino più o meno intenso, odore vinoso, intenso, etereo caratteristico, sapore pieno, asciutto, robusto ma vellutato, caldo armonico;

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Consigliato per formaggi forti, arrosti e cacciagione. Servito a 18°C.

A red wine obtained from Negroamaro and Malvasia grapes hand-picked and fermented in stainless steel macerator tanks at controlled temperature with the addition of selected yeasts. It is red ruby-coloured with purplish nuances with a young fruity aroma and pleasant vinous scent. It is a balanced and harmonious wine, which can perfectly accompany a whole meal. It particularly matches hams, roasted or stewed white and red meat and lightly hot cheese. Best served at 18°C.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

VINTAGE: 2011

AGE OF VINEYARDS: 30 - 40 years;

SYSTEM OF GROWTH: Short trees from Puglia;

VARIETY OF GRAPES: 80% Negroamaro, 10% Malvasia of Lecce, 10% Malvasia Nera;

GRAFTING: 157 - 140 Ruggeri;

NUMBER OF STUMPS PER ACRE: 4.000 - 5.000;

AMOUNT OF WINE PER ACRE: 80 Hl;

PERIOD OF HARVESTING: First decade of September;

PROCESSING OF GRAPES AND FERMENTATION OF MUST: Maceration for 12/15 days with daily repeated assembly and subsequent pressing of the pomace. Fermentation at a controlled temperature of 25° C;

REFINING AND AGEING OF THE WINE: The wine is made in stainless steel tanks for 18 months, where it undergoes malolactic fermentation. Will be commercialized only 5-6 months after aging;

ANALYTICAL DATA: Alcohol 13,50% vol. - Acid total 5,6 - 5,8‰;

ORGANIC EXAMINATION: Ruby red more or less intense, vinous, intense, ethereal distinctive, full-bodied, dry, robust but velvety, warm and harmonious;

GASTRONOMIC COMBINATIONS: Recommended for strong cheeses, roasts and game. To be served at 18° C.



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 Lt. 1,5	8020050120031 8020050130030	6 6	7,5 15	228 x 153 x H 335 299 x 201 x H 351	25 16	125 80