



MORE

SALICE SALENTINO DOP

More si ottiene da una delle uve tipiche del Salento: il Negroamaro. È un vino dal colore rosso con riflessi violacei e dal profumo intenso che richiama frutta rossa matura, legno e spezie. Al palato presenta un gusto equilibrato e morbido, con note finali che ricordano la carruba matura. È un vino che accompagna tutto il pasto, in particolare le carni rosse e i crostacei.

Alcool: 13,5% vol.

Zona di produzione: comuni di Salice Salentino, Guagnano, Campi Salentina

Produzione media per ettaro: kg 8.000 – 9.000

Tecnica di produzione: vinificazione con macerazione a temperatura controllata di 26°- 28°C. Dopo la FML, affinamento in botti grandi Francesi per almeno 3 mesi.

More originates from one of the typical grapes of Salento: Negroamaro. It is a red wine with violet hints and intense aromas reminiscent of ripe red fruit, oak and spices. On the palate, it is well balanced and smooth with a finish of mature carob. This wine perfectly matches with all dishes, in particular grilled meat and shellfish.

Alcohol: 13,5% vol.

Production area: districts of Salice Salentino, Guagnano, Campi Salentina

Grape yield per hectare: kg 8.000 – 9.000

Production method: vinification by maceration with controlled temperature at 26°- 28°C. After malolactic fermentation, refinement in French barrels at least for 3 months.