

More

SALICE SALENTINO DOP

Vino rosso carico, con un bouquet fruttato e intensi sentori di vaniglia, cacao e caffè. Al palato è elegante, armonioso ed equilibrato, con un lungo retrogusto fruttato e speziato. Ideale da abbinare con cacciagione, carni rosse e crostacei.

A deep red color, this wine has a fruity bouquet and intense vanilla, cocoa and coffee aromas. On the palate, it is elegant, harmonious and balanced, with a long fruity and spicy aftertaste. Perfect with game, red meat and shellfish.

Alcool: 14% 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 barrique Francesi e Americane per almeno 10 mesi.

Alcohol: 14% vol.

Production area: in the towns of Salice Salentino, Guagnano, Campi Salentina

Grape yield per hectare: kg 8,000 – 9,000

Production method: vinification by maceration at controlled temperature of 26°- 28°C. After malolactic fermentation, aged in French and American barriques for at least 10 months.

