



Salice Salentino affinato in barrique dal colore rosso intenso con un'ungia granata. Al naso si sprigionano profumi di confettura di mirtillo e ribes nero, note speziate di vaniglia, liquirizia e sfumature tostate. In bocca è pieno e vellutato, ricco di eleganti tannini. Si consiglia di abbinarlo ad arrosti, cacciagione e formaggi stagionati.

UVE: Negroamaro (90%); Malvasia Nera di Lecce (10%)  
 TERRENO: medio impasto  
 ALLEVAMENTO: alberello pugliese con 7000 ceppi per ha  
 ETÀ MEDIA DEL VIGNETO: 70 anni  
 VENDEMMIA: fine settembre  
 RESA PER HA.: 50 q. li  
 AFFINAMENTO: minimo 18 mesi in barrique  
 AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 6 mesi  
 FORMATO BOTTIGLIA: 375/750/1500/3000 ml.  
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°C

Salice Salentino refined in barrique, of an intense red colour and garnet-coloured highlights. The nose has scents of blueberries and blackcurrant jam, spiced hints of vanilla, liquorice and a toasted touch. In the mouth it is full and velvety, rich of elegant tannins. Suggested with roasted meat, game and ripe cheeses.

GRAPES: Negroamaro (90%); Malvasia Nera di Lecce (10%)  
 SOIL: medium-textured  
 TRAINING SYSTEM: Apulian head training with 7000 vinestocks per ha  
 VINEYARD AVERAGE AGE: 70 years  
 HARVEST: end of September  
 YIELD PER HA: 5 tonnes  
 MATURATION: at least 18 months in barrique  
 BOTTLE AGEING: at least 6 months  
 BOTTLE SIZE: 375/750/1500/3000 ml.  
 SERVING TEMPERATURE: 18-20°C