

LE RARE VIGNE

SINE NOMINE

SINE NOMINE

Salice Salentino DOC
Rosso Riserva

vitigni utilizzati:

Negroamaro
Malvasia nera

zona ubicazione vigneti:

Territorio Pugliese – area
della DOC Salice Salentino

altitudine:

50 mt. s.l.m.

tipo di suolo:

argilloso di medio impasto

sistema di allevamento:

alberello pugliese

ceppi/ha:

4.500

resa uva q.li/ha:

90 q.li

epoca di vendemmia:

2^a decade di settembre

vinificazione:

fermentazione con lunga
macerazione

affinamento:

acciaio 6 mesi - legno di
rovere 12 mesi (botte grande)
- bottiglia

alcol svolto:

13,5% vol

colore:

vino dal colore rosso rubino
intenso con riflessi granati

profumo:

bouquet intenso, pieno e
fragante

sapore:

gusto armonico, di grande
corpo, sapido, equilibrato

abbinamenti:

classico rosso ideale per
accompagnare piatti a base di
carne, arrostiti, cacciagione,
formaggi a pasta dura e
stagionati.

Ottimo come vino da
meditazione

temperatura di servizio:

18°-20°C

conservazione:

in luogo fresco, al riparo dalla
luce e da fonti di calore

formati disponibili:

bottiglia lt. 0,750 – lt 1,5 – lt
3,0

