

LE RARE VIGNE

FANEROS

**FANEROS**

Salice Salentino DOC
Rosso

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:

100 q.li

vendemmia:

2 ^ decade di settembre

vinificazione:

fermentazione con
macerazione

affinamento:

acciaio 10 mesi - bottiglia

alcol svolto:

13,0% vol

colore:

vino dal colore rosso rubino
intenso che si arricchisce di
riflessi arancioni con
l'invecchiamento

profumo:

bouquet intenso, pieno e
fragrante

sapore:

gusto armonico, di corpo,
sapido

abbinamenti:

classico rosso ideale per
accompagnare arrosti di carni
bianche e rosse, pollame.
Ottimo con formaggi a pasta
dura e salumi.

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