



NOTTE ROSSA

Scheda descrittiva

Salice Salentino DOP

Tipologia

Rosso

Denominazione

Salice Salentino DOP

Vitigni

85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera di Brindisi

Zona di produzione

Alto Salento, Puglia, a circa 100 m slm. Terreno a medio impasto tendenzialmente sabbioso, poco profondo e con buona presenza di scheletro

Coltivazione

Spalliera, 4.500 viti per ettaro

Epoca di vendemmia

Seconda metà di settembre

Vinificazione e affinamento

Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per circa 10 giorni. Affinamento in barrique di rovere francese per 4 mesi

Caratteristiche organolettiche

Rosso rubino brillante con sfumature granate, profumo intenso con sentori di ciliegia e prugna, speziato, con note di erbe mediterranee. Al palato è di corpo, robusto, con gradevole freschezza nel finale; vino di pronta beva

Abbinamenti

Ottimo con salumi ed affettati, primi piatti robusti, carni rosse e formaggi

Temperatura di servizio

16-18°C