LINEA CLASSICI

SALICE SALENTINO

Un vino che racconta le fondamenta di un successo: rispetto, amore e tradizione

DENOMINAZIONE
Salice Salentino, Veglie e Guagnano (Le), San Pancrazio e San Donaci (Br).

ZONA DI PRODUZIONE
Salento (provincia di Lecce, Brindisi e Taranto).

ETÀ DEI VIGNETI
15 - 20 anni.

CARATTERISTICHE SUOLO
Argilloso - Calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Alberello Pugliese.

VARIETÀ DELL'UVA
100% Negroamaro.

CEPPI PER ETTARO
4500

RESA DI UVA PER ETTARO
80 q.li.

RESA DI VINO PER Q.LE UVA
65 - 70 litri.

EPOCA DI VENDEMMIA
Seconda decade di settembre.

MOCAVERO®

LINEA CLASSICI / SALICE SALENTINO

VINIFICAZIONE
Classica vinificazione in rosso, prolungando il tempo di contatto tra vinacce e mosto per consentire una maggiore estrazione di sostanze coloranti.

AFFINAMENTO VINO
A fermentazione ultimata, il vino viene separato dalle fecce e conservato in serbatoi d'acciaio per circa un anno. Infine viene stabilizzato, filtrato e imbottigliato.

ESAME ORGANOLETTICO
Colore rosso intenso con riflessi violacei, profumi di frutti freschi a bacca rossa, in bocca sapido e persistente, con note di noce di cocco e nocciola, e una nota erbacea di salvia.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Arrosti di carne, carne al sugo e alla griglia, zuppe, formaggi semi-stagionati e frutta secca.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 16 - 18 °C

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 - 20 °C

GR. ALCOOL% VOL.: 13%

AC. TOTALE (GR/LT): 5,9

AC. VOLATILE (GR/LT): 0,31

SO2 (MG/LT): 90

pH: 3,40

ZUCCHERI (GR/LT): 2,5

FORMATI DISPONIBILI: 0.75 LT.

MOCAVERO®