



LINIE CLASSICI

SALICE SALENTINO

Ein Wein, der von den Grundlagen des Erfolgs erzählt: Respekt, Liebe und Tradition.

QUALITÄTSBEZEICHNUNG

Salice Salentino D.O.P. Denominazione di Origine Protetta.

PRODUKTIONSZON

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

ALTER DER REBKULTUREN

15 - 20 Jahre.

BODENBESCHAFFENHEIT

Tonig - Kalkig.

REBENERZIEHUNGSSYSTEM

Alberello Pugliese.

REBSORTE

100% Negroamaro.

WEINSTÖCKE PRO HEKTAR

4500

TRAUBENERTRAG PRO HEKTAR

80 q.li.

WEINAUSBEUTE PRO 100 KILOGRAMM TRAUBEN

65 - 70 Liter.

LINIE CLASSICI / SALICE SALENTINO

LESEPERIODE

Zweites Septemberdrittel.

VINIFIKATION

Klassisch, mit ausgedehntem Kontakt zwischen Schalen und Most, um in diesen vermehrt Farbpigmente zu überführen.

AUSBAU

Wenn die alkoholische Gärung abgeschlossen ist, wird der Wein vom Geläger getrennt und etwa 1 Jahr in Edelstahl ausgebaut, ehe man ihn nach der Stabilisierung und Filtrierung auf Flaschen zieht.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Eindringliches Rot mit violetterm Schimmer; Anklänge von frischen Früchten und roten Beeren für die Nase; am Gaumen herzhaft und nachhaltig, mit Noten von Kokosnuss und Haselnuss.

SERVIEREMPFEHLUNG

Gebratenes Fleisch, Soße und gegrilltes Fleisch, Suppen, halbgereifter Käse und Trockenfrüchte.

OPTIMALE LAGERTEMPERATUR: 16 - 18 °C

OPTIMALE TRINKTEMPERATUR: 18 - 20 °C

ALKOHOL (% VOL): 13%

GESAMTSÄURE (G/L): 5,9

FLÜCHTIGE SÄURE (G/L): 0,31

SO₂ (MG/LT): 90

PH: 3,40

RESTZUCKER (G/L): 2,5

VERFÜGBARES FORMAT: 0.75 LT.