

SALICE SALENTINO DOC

La Rosa del Salice

E' un tipico vino rosso del Salento dal profumo di confettura di frutta rossa. Gusto morbido e vellutato con note dolci al palato.

VITIGNI 100% Negroamaro.

TERRENO Argilla mista a calcare frantumato.

VENDEMMIA Seconda/terza decade di Settembre

RESA PER ETTARO 10 tonnellate di uva pari a 70 ettolitri di vino.

VINIFICAZIONE Fermentazione alcolica e malolattica condotte con tecniche innovative ed eseguite a temperatura controllata.

EVOLUZIONE / INVECCHIAMENTO 12 mesi in botti di rovere grandi, 10 mesi in vasche di cemento, invecchiamento in botiglia prima della vendita.

DATI TECNICI Grado alcolico 13,5% Vol.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE 18-20 °C

ABBINAMENTI Ottimo per accompagnare piatti di carne rossa, brasati e formaggi stagionati.

MASSERIA LA ROSA DEL SALICE, PUGLIA **Puglia**

Typical red wine of Salento with aroma of red fruit jam. Soft and velvety taste with sweet notes on the palate.

VINE VARIETY 100% Negroamaro.

SOIL Clay mixed with crushed limestone

HARVEST Second half of September.

YIELD PER HECTARE 10 tons of grapes equal to 70 hectoliters of wine.

WINE-MAKING PROCESS Alcoholic and malo-lactic fermentation conducted with innovative techniques and carried out at a controlled temperature.

EVOLUTION / AGEING 12 months in big oak barrel, 10 months in cement vats, refining in bottle before selling.

TECHICAL FEATURES Alcohol 13,5% by volume

TASTING TEMPERATURE 18-20 degrees centigrade.

BEST SERVED WITH Ideal with red meat dishes, braised meat and seasoned cheeses.

