



PRODUTTORI DI MANDURIA

Maestri in Primitivo

SALICE SALENTINO

DOP Riserva

Vitigno: Negroamaro 85%, Malvasia Nera 15%

Età dei vigneti: 20-35 anni

Sistema di allevamento: alberello e spalliera

Epoca di vendemmia: seconda metà di settembre

Resa media di uva per ettaro: 90 ql

Vinificazione: in rosso con termocondizionamento del processo fermentativo (25° C), dieci giorni di macerazione.

Affinamento del vino: due anni di invecchiamento di cui 6 mesi in botte grande.

Gradazione alcolica: 13,5% Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con nuance leggermente aranciate con l'invecchiamento.

Profumo: intenso, di frutta matura a polpa rossa (amarena, ribes), con lievi note aromatiche di spezie e tostato.

Sapore: secco, caldo, leggermente morbido e persistente.

Abbinamenti consigliati: primi piatti strutturati, secondi a base di carne.

Temperatura di servizio: 16° - 18° C.