



PRODUTTORI DI MANDURIA

Maestri in Primitivo



ADORA

Salice Salentino DOC Riserva

Vitigno: Negroamaro 85%, Malvasia Nera 15%

Età dei vigneti: 20-35 anni

Sistema di allevamento: alberello e spalliera

Epoca di vendemmia: seconda metà settembre

Resa media di uva per ettaro: 90 ql

Vinificazione: in rosso con termocondizionamento del processo fermentativo (22-24 °C)

Affinamento: 6 mesi in botte grande di rovere di Slavonia

Gradazione alcolica: 14% Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con sfumature granato.

Profumo: intenso ed intrigante con evidenti note di ciliegie ed amarene, poi cenni balsamici uniti a quelli tipicamente speziati (cannella, pepe nero e chiodi di garofano); tabacco e note tostate in fondo.

Sapore: al palato è fresco, asciutto, sapido ed armonico, vellutato ed avvolgente, dotato di buon corpo; morbido ed equilibrato, con leggero retrogusto tostato.

Abbinamenti consigliati: bistecca di maiale ai ferri, arista di maiale alle erbe aromatiche, salsiccie speziate, ottimo con selvaggina.

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C.