

## SALICE SALENTINO 2014

<b>Denominazione</b>	Denominazione di Origine Controllata (DOC)
<b>Provenienza</b>	Una parte dell'intero territorio dei comuni di Salice Salentino, Veglie e Guagnano (Lecce) ed un'altra parte dei comuni di San Pancrazio Salentino e Sandonaci (Brindisi).
<b>Caratteristiche del territorio di produzione</b>	Franco sabbioso argilloso, ricco di calcio e magnesio
<b>Produzione media</b>	100 quintali/ettaro
<b>Forma di allevamento</b>	Alberello pugliese

### NOTE TECNICHE

<b>Varietà</b>	80% Negroamaro e 20% Malvasia Nera
<b>Tempo di macerazione</b>	10 giorni
<b>Grado alcolico</b>	13.40%
<b>Acidità totale</b>	6.00 g/l
<b>pH</b>	3.35
<b>Estratto secco netto</b>	31.50 g/l
<b>Zuccheri residui</b>	4.4 g/l
<b>Vinificazione</b>	In contenitori di acciaio inox a 30/33°C
<b>Invecchiamento</b>	Per 10 mesi in botti di rovere
<b>Note Organolettiche</b>	Dal colore rosso rubino, intenso e brillante si presenta all'olfatto con profumi molto intensi e ricchi. Evidenti note aromatiche di macchia mediterranea, di confettura di piccoli frutti di bosco e di prugna matura; leggere note speziate. Gusto molto fresco e piacevole, presenta un buon equilibrio fra la componente tannica ed acida presente nel vino. Di buona struttura e concentrazione, tale da renderlo elegante e morbido.
<b>Abbinamenti</b>	E' un vino adatto per antipasti a base di salumi, paste asciutte con sughi leggeri, secondi di carni arrostiti alla brace e per accompagnare formaggi di media stagionatura.

