



# IMMENSUM

---

Salice Salentino DOC Riserva

**VINIFICAZIONE** L'uva diraspata macera a lungo, costantemente immersa nel mosto. La fermentazione, indotta da lieviti selezionati, è sottoposta ad un rigoroso controllo della temperatura. Il vino nuovo matura in piccoli carati di legno per circa otto mesi.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** Vino dal colore rosso rubino molto intenso con sentori di lampone, muschio e sottobosco. Al gusto è ricco con note speziate, esaltate dalla presenza di tannini vellutati.

**ABBINAMENTI** Ottimo con i primi piatti saporiti e carni rosse alla griglia o al forno. Temperatura di servizio consigliata 16-18°C.

**VINIFICATION** The grapes are allowed to macerate for a long period, with frequent pumping over. Selected yeasts are added and fermentation takes place under rigorous temperature control. The wine is then refined in small casks for 8 months before being released.

**TASTING NOTE** Very intense ruby red coloured wine, with raspberry, moss and brushwood aromas. On the palate, it is extremely rich in spicy notes, highlighted by the presence of very smooth tannins.

**FOOD MATCHING** Excellent with rich and flavoursome starters, grilled or roast meat. Serve at 16-18°C.