



LA CARTA

Salice Salentino DOC Riserva

VINIFICAZIONE Macerazione delle uve per circa 5 giorni con controllo termico della temperatura. Fermentazione alcolica e malolattica in acciaio, affinamento in botti grandi.

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE Di un bel colore rosso rubino, che si arricchisce di riflessi arancione con l'invecchiamento, presenta un bouquet etereo con i caratteristici profumi del cacao e del cuoio. Il gusto, piacevolmente morbido, manifesta le note varietali del vitigno ben amalgamate con gli aromi del rovere francese.

ABBINAMENTI Primi piatti con sughì decisi, arrostiti di carni bianche e rosse, pollame. Temperatura di servizio consigliata 16-18°C.

VINIFICATION The must is fermented on the skins at a controlled temperature for about five days. After alcoholic and malolactic fermentation have taken place in stainless steel tanks, the wine is matured in large oak casks.

TASTING NOTE This wine has a delightful ruby red colour which develops hints of orange on the rim with maturity. The nose has an ethereal bouquet and distinctive aromas of cocoa and leather. On the palate, it has a pleasant enveloping structure with the typical rich and warm black fruit notes well combined with the typical french oak aromas.

FOOD MATCHING Pasta dishes with richly flavoured sauces, red and white roast meat and poultry. Serve at 16-18°C.