

# NERIMATTI

## Salice Salentino Riserva

Si definisce riserva il vino sottoposto ad almeno 2 anni di maturazione, durante i quali viene invecchiato per gran parte del tempo in barriques o botti di legno che ne aumentano la struttura e complessità, rendendo i tannini più eleganti e morbidi. La denominazione Salice Salentino DOP, una delle più importanti della regione, nella sua versione Riserva è probabilmente la più ambita tra gli amanti del Negroamaro.

**VITIGNO:** Negroamaro (85%) e altri vitigni autoctoni rientranti nella denominazione

**DENOMINAZIONE:** Salice Salentino DOP Riserva

**ZONA DI PRODUZIONE:** area rurale di Salice Salentino, tra le province di Lecce e Brindisi

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** tradizionale alberello pugliese

**TERRENO:** medio impasto

**DENSITÀ D'IMPIANTO E RESA:** 4500 piante per ettaro e 1 kg di uva per pianta

**VENDEMMIA:** raccolta manuale in cassette, alle prime ore del mattino, per evitare le elevate temperature che causano perdita di freschezza e aromaticità.

**VINIFICAZIONE:** le uve vengono diraspate e pressate facendo attenzione a non danneggiare la buccia. La macerazione avviene a temperatura controllata, circa 18 °C e dura dai 12 ai 15 giorni. Fermentazione malolattica a temperatura controllata di 25 °C.

**MATURAZIONE:** 12 mesi in barriques, 6 mesi in botti grandi di rovere, 4 mesi in acciaio, 4 mesi in bottiglia.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14%

**APPORTO CALORICO:** 98 kcal/100 ml

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** colore rosso rubino intenso, con riflessi granati. Intenso bouquet di frutta matura, specialmente amarena e prugna, con una piacevole nota speziata di liquirizia e vaniglia. Ben strutturato, pieno ed armonico con tannini morbidi e avvolgenti. Persistente finale di frutti a bacca nera e spezie.

**SERVIZIO:** ossigenare e servire a 18 °C

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** primi piatti importanti, cacciagione e arrostiti di carne; salse ben condite, risotto ai funghi o alla milanese.

