

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.

