

RISERVA

Salice Salentino



Si definisce riserva al 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%); altri vitigni autoctoni rientranti nella denominazione

DENOMINAZIONE: Salice Salentino DOP Riserva

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: tradizionale alberello pugliese di 50 anni, a potatura corta con speroni a due gemme.

TERRENO: argilloso

DENSITÀ D'IMPIANTO E RESA: 4500 piante per ettaro e 2 kg di uva per pianta

VENDEMMIA: la vendemmia è manuale e viene effettuata alle prime ore dell'alba, quando le temperature più basse aiutano a preservare la freschezza e aromaticità dell'uva; i grappoli vengono riposti in cassette da 5 kg circa, per conservarne l'integrità, e portati rapidamente nei locali in cui verrà effettuata la vinificazione, evitando macerazioni o fermentazioni indesiderate.

VINIFICAZIONE: l'uva si diraspa e fermenta in acciaio a temperatura controllata di 25 °C per 8-10 giorni. La macerazione sulle bucce dura 12-15 giorni con rimontaggi e pressatura soffice della vinacce.

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

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5%

APPORTO CALORICO: 94,5 kcal/100 ml

NOTE DI DEGUSTAZIONE: colore rosso rubino con riflessi granati; profumo elegante ed intenso di confettura di frutti del bosco, pepe nero, liquirizia e vaniglia; corpo rotondo e pieno, armonico, con tannini vellutati ed avvolgenti. Finale persistente di confettura ed spezie.

SERVIZIO: ossigenare e servire a 18 °C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: primi piatti importanti, arrostiti di carne e cacciagione, formaggi stagionati e dal sapore intenso; risotto ben condito.

