



Vignali Roccamena

Salice Salentino DOC

ZONA DI PRODUZIONE:

Puglia

UVAGGIO:

90% Negroamaro

10% Malvasia Nera

GRADAZIONE ALCOLICA:

12.5% Vol.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Salento (Salentu in dialetto locale) è l'estremità sud-orientale della regione Puglia, a volte descritto come il "tacco" dello "stivale" italiano. La zona è ricca di vigneti e uliveti e i tipici salici che danno il nome al vino.

Dopo un'accurata selezione, le uve sono vinificate secondo il metodo tradizionale, senza l'aggiunta di mosto concentrato. La fermentazione primaria avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Molto buono da bere giovane, si sviluppa in una vellutata morbidezza con un ulteriore affinamento in bottiglia.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore:

Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo:

Delicato e vellutato bouquet di frutti di bosco dolci.

Gusto:

Morbido e rotondo al palato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

E' un compagno perfetto per la cucina in stile mediterraneo, pasta, pizza e tutte le carni rosse.

Temperatura di Servizio: 16/18°C.