

# SALICE SALENTINO RISERVA

**Produttore:** CANTINA VECCHIA TORRE  
**Classificazione del vino:** DOP SALICE SALENTINO ROSSO RISERVA  
**Area di produzione:** il territorio del Salice Salentino (Le)  
**Uve:** 85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera  
**Titolo alcolometrico:** 13,50% vol  
**Natura del terreno:** argilloso con zone tendenti al calcareo  
**Resa per ettaro:** 70 - 80 quintali di uva  
**Sistema di allevamento:** alberello e cordone speronato  
**Densità d'impianto:** 5000 piante per ettaro  
**Vinificazione:** dopo la di rasatura delle uve, il mosto fermenta a contatto con le bucce per 7-8 giorni a temperatura di 24-26° C. A fine fermentazione alcolica e malolattica il vino sosta in barriques francesi per almeno 6 mesi.  
**Capacità d'invecchiamento:** 3 e più anni secondo vendemmia.

Note di degustazione

**Colore:** rosso granato con riflessi aranciati

**Profumi:** aromi di grande intensità con sentori di mora e note dolci di cacao e vaniglia.

**Palato:** equilibrato, ricco in corpo e struttura.

**Temperatura di servizio:** 18° C

**Abbinamenti:** consigliato con gli arrosti, carni rosse e cacciagione.



VECCHIA TORRE