



## SALICE SALENTINO ROSSO

**Produttore:** CANTINA VECCHIA TORRE  
**Classificazione del vino:** DOP SALICE SALENTINO ROSSO  
**Uve:** 90% Negroamaro, 10% Malvasia Nera  
**Titolo alcolometrico:** 13,50% vol  
**Natura del terreno:** di origine alluvionale, profondo, di medio impasto con zone tendenti al calcareo.  
**Resa per ettaro:** 100 quintali di uva  
**Sistema di allevamento:** alberello e cordone speronato  
**Densità d'impianto:** 4500-5000 piante per ettaro  
**Vinificazione:** dopo la diraspatura delle uve, il mosto rimane in macerazione con le bucce per 6-7 giorni a temperatura di 24-26° C. La fermentazione alcolica e malolattica avviene in acciaio, l'affinamento in botti grandi di rovere.  
**Capacità d'invecchiamento:** 3 e più anni secondo vendemmia.

Note di degustazione

**Colore:** rosso rubino carico, con lievi sfumature granate.

**Profumo:** vinoso, con sentori di piccoli frutti rossi.

**Sapore:** pieno, caldo, vellutato con gradevole retrogusto amarognolo.

**Temperatura di servizio:** 18°C

**Abbinamenti:** indicato per accompagnare paste asciutte, carni arrosto, agnello e capretto al forno, formaggi piccanti di media stagionatura.



VECCHIA TORRE