

LEPITRE

Dal 1927



SALICE SALENTINO

Marchio	Le Pitre
Vino	Salice Salentino Rosso
Classificazione	Denominazione d'origine controllata
Zona Produzione	Salice Salentino e altri comuni in provincia di Lecce e Brindisi.
Tipo Terreno	Calcareo e Argilloso
Sistema Coltivazione	Prevalentemente alberello
Resa q.li per ettaro	80 Circa
Vitigni utilizzati	Negroamaro
Clima	Inverni miti con primavere ed estati molto asciutte
Vendemmia	Manuale a giusta maturazione con accurata selezione della uve
Tecnica vinificazione	Fermentazione del mosto a temperatura controllata, macerazione tradizionale per 15/20 giorni, con periodici delestaggi e rimontaggi. Svolgimento della fermentazione malolattica in barriques in ambiente condizionato.
Invecchiamento	12 mesi in barriques di rovere francese
Affinamento	2/3 mesi in bottiglia
Colore	Rosso intenso con sfumature granato
Profumo	Bouquet intenso di marasca e prugna con note speziate e sentori balsamici
Gusto	Vellutato, pieno e armonico
Tenore alcolico	13,5% vol
Abbinamento ai cibi	Arrosti e cacciagione
Temperatura servizio	18-20°C
Bicchieri consigliato	Calice a stelo medio di vetro trasparente
Durata	Tre o quattro anni se conservato in cantine idonee