



## SALICE SALENTINO ROSSO DOC

<b>Marchio</b>	Le Pitre
<b>Vino</b>	Salice Salentino Rosso
<b>Classificazione</b>	Denominazione di Origine Controllata
<b>Zona produzione</b>	Salice Salentino e altri comuni in provincia di Lecce e Brindisi
<b>Tipologia terreno</b>	Calcareo e argilloso
<b>Sistema coltivazione</b>	Preferibilmente alberello
<b>Resa q.li per ettaro</b>	Massimo 90
<b>Vitigni utilizzati</b>	Negroamaro e Mavasia nera
<b>Clima</b>	Inverni miti con primavera ed estati molto asciutte
<b>Vendemmia</b>	A giusta maturazione con accurata selezione delle uve
<b>Tecnica vinificazione</b>	Fermentazione del mosto a temperatura controllata, macerazione tradizionale per 15-20 giorni con utilizzo del delestage e del rimontaggio. Svolgimento della fermentazione malolattica preferibilmente in legno e in ambiente condizionato
<b>Affinamento</b>	Preferibilmente in legno e successivamente 2 mesi in bottiglia
<b>Colore</b>	Rosso intenso con sfumature granato
<b>Profumo</b>	Bouquet intenso di marasca e prugna con note speziate e sentori balsamici
<b>Gusto</b>	Vellutato, pieno e armonico
<b>Tenore alcolico</b>	13,5% vol
<b>Abbinamento ai cibi</b>	Arrosti e cacciagione
<b>Temperatura servizio</b>	18-20° C
<b>Bicchieri consigliato</b>	Calice a stelo medio di vetro trasparente
<b>Conservazione</b>	Bottiglia verticale in ambienti a temperatura massima 25° C, umidità massima 80%
<b>Durata</b>	3-4 anni se conservato in cantine idonee