



# MOTTURA



## SALICE SALENTINO ROSSO

<b>Marchio</b>	Mottura
<b>Vino</b>	Salice Salentino Rosso
<b>Riconoscimento</b>	Denominazione d'origine controllata
<b>Zona Produzione</b>	Salice Salentino, Cellino S. Marco
<b>Tip.Terreno</b>	Calcereo e Argilloso
<b>Sistema Coltivazione</b>	Spalliera e cordone speronato
<b>Resa q.li per ettaro</b>	100
<b>Vitigni utilizzati</b>	Negroamaro
<b>Clima</b>	Inverni medi con primavera ed estati molto asciutte
<b>Vendemmia</b>	A macchina
<b>Tecnica vinificazione</b>	Macerazione tradizionale per 8-10 giorni e fermentazione del mosto a temperatura controllata di 20°C e costante utilizzo di rimontaggi e delestage. Svolgimento in acciaio della fermentazione malolattica
<b>Colore</b>	Rosso intenso con riflessi granata
<b>Profumo</b>	Piccoli frutti rossi selvatici, vaniglia, tabacco, viola
<b>Gusto</b>	Ricco di frutta matura, concentrato, elegante
<b>Tenore alcolico</b>	13%vol
<b>Abbinamento ai cibi</b>	Arrosti e cacciagione
<b>Temperatura servizio</b>	16/18° C
<b>Bicchiere consigliato</b>	Calice a stelo medio di vetro trasparente
<b>Durata</b>	Tre o quattro anni se conservati in cantine idonee