



# MOTTURA



## SALICE SALENTINO

<b>Marchio</b>	Mottura
<b>Vino</b>	Salice Salentino
<b>Classificazione</b>	Denominazione di Origine Controllata
<b>Zona produzione</b>	Comuni previsti dal disciplinare di produzione
<b>Tipologia terreno</b>	Calcareo e argilloso
<b>Sistema coltivazione</b>	Spalliera e cordone speronato
<b>Resa q.li per ettaro</b>	90 circa
<b>Vitigni utilizzati</b>	Prevalentemente Negroamaro
<b>Clima</b>	Inverni medi con primavere ed estati molto asciutte.
<b>Vendemmia</b>	Manuale o meccanica
<b>Tecnica vinificazione</b>	Macerazione tradizionale per 8-10 giorni e fermentazione del mosto a temperatura controllata a circa 20°C e costante utilizzo di rimontaggi e delestage. Svolgimento in acciaio della fermentazione malolattica
<b>Affinamento</b>	In acciaio
<b>Colore</b>	Rosso intenso con riflessi granata
<b>Profumo</b>	Piccoli frutti rossi selvatici, vaniglia, tabacco e viola
<b>Gusto</b>	Ricco di frutta matura, concentrato, elegante
<b>Tenore alcolico</b>	13% vol
<b>Abbinamento ai cibi</b>	Carni rosse, arrosti, stufati e formaggi duri stagionati
<b>Temperatura servizio</b>	16-18° C
<b>Bicchiere consigliato</b>	Calice a stelo medio di vetro trasparente
<b>Conservazione</b>	Temperatura ambiente 18° C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia verticale
<b>Durata</b>	3-4 anni