



MOTTURA



SALICE SALENTINO

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