



SELVAROSSA

SALICE SALENTINO ROSSO D.O.P. RISERVA

UVE

Negroamaro 80% Malvasia Nera 20%

DENSITÀ D'IMPIANTO

4500 piante per ettaro

TECNICA DI ALLEVAMENTO

Impianti ad alberello pugliese nella zona di produzione del Salice Salentino DOP

TERRENO

Franco-argilloso, profondo e caratterizzato da pietrisco

VENDEMMIA

Metà Settembre

VINIFICAZIONE

Vengono impiegate solo uve completamente sane a leggera surmaturazione, selezionate e raccolte a mano in piccole cassette. La fermentazione avviene in vinificatori orizzontali rotativi a temperatura controllata fra i 23-25°C per circa 14 giorni. La svinatura finale avviene mediante presse soffici.

AFFINAMENTO

Affinamento in barrique di rovere francese e americano, poi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Un blend iconico, rappresentativo del Salento, dal colore rosso rubino compatto, con lampi granato. All'olfatto è complesso: apre con sentori di confettura di ciliegie, poi spezie dolci che ne accrescono la complessità, ed un respiro mentolato a fare da sfondo, a ricordarne l'anima mediterranea. Il sorso è pieno, avvolgente, sferzante di freschezza e sapidità salmastra. Il tannino è voluminoso ed elegante, perfettamente integrato nella struttura. Di lunga persistenza.

ABBINAMENTI

Agnello al forno con patate; formaggi stagionati; selvaggina e brasati; tagli nobili di carni rosse.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18/20°C

TITOLO ALCOLOMETRICO 14,5% vol.

GRAPES

Negroamaro 80% Malvasia Nera 20%

PLANTING DENSITY

4.500 plants/Ha

TRAINING SYSTEM

Apulian sapling plants in the Salice Salentino DOP production area

TERROIR

Clayey, deep and characterized by gravel

HARVEST

Mid-September

PRODUCTIVE PROCESS

Only completely healthy, slightly overripe grapes are used, selected and hand-picked in small boxes. Fermentation takes place in horizontal rotary fermenters at a controlled temperature between 23-25°C for about 14 days. The final racking takes place using soft presses

AGING PROCESS

Aging in French and American oak barrels then in the bottle

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

An iconic blend, representative of Salento, it has full and brilliant ruby color, with hints of garnet. On the nose it is complex and intense: at first, you can smell cherry jam, then sweet spices making it more complex, on a background of mint, which enhances the Mediterranean soul. The mouthfeel is full-bodied, fresh, with brackish sapidity. Tannin is voluminous and elegant, perfectly integrated into the texture. Long and pleasant persistence

FOOD PAIRING

Roasted lamb with potatoes; aged cheeses; game; noble cuts of red meat.

SERVICE TEMPERATURES 18/20°C

ALCOHOLIC STRENGTH 14,5% vol.

