



SALICE SALENTINO DOP RISERVA

LA RÉGION :

Puglia

LE PRODUCTEUR :

Cantine De Falco

LE TERRITOIRE :

Plaine du Salento

LE CÉPAGE :

Negroamaro 80% Malvasia 20%

LE VIGNOBLE :

Les vignes sont cultivées a petits arbres , situées dans la plaine de la péninsule du Salento sur des sols riches en minéraux et en sédiments. Embrassés par le soleil, elles reçoivent fraîcheur et vigueur uniques par la mer Ionienne et la mer Adriatique.

LA VINIFICATION :

Après la récolte le raisin fait une macération de 15 jours a temperature controlé . En suite le nectar repose pour 12 mois en barriques.

L’AFFINAGE :

12 mois en barriques .

NOTES DE DÉGUSTATION :

Rouge rubi intense . Au nez ouvre avec des notes de violettes , cerise griottes et bergamotte . Evolue sur des arômes de torréfactions , cacao et réglisse . En bouche il est plain et ample , avec des tannins délicat et une agréable fraîcheur finale.

TEMPERATURE DE SERVICE 16° C

