



SALICE SALENTINO DOP RISERVA

Falco Nero

LA REGIONE :
Puglia

IL PRODUTTORE :
Cantine de Falco

IL TERRITORIO :
Piana del Salento

IL VITIGNO :
Negroamaro 80% Malvasia 20%

LA VIGNA :
Le Vigne sono coltivate ad alberello , situate nella pianura della penisola Salentina ; in terreni sabbiosi ricchi di minerali e sedimentazioni . Le vigne son bacciate dal sole e rinvigorite dalla fresca brezza marina del mar Ionio da un lato e dal Adriatico dal altro .

LA VINIFICAZIONE :
Dopo la vendemmia le uve fanno una macerazione di 15 giorni a temperature controllate .
In seguito il nettare riposa in cuvée di inox . Affina per 12 mesi in barriques.

L'INVECCHIAMENTO :
12 mesi in barriques.

NOTE DELLA DEGUSTAZIONE :
Colore rosso rubino intenso. Al naso apre con profumi di viole , ciliegia e bergamotto. Si evolve su sensazioni tostate e speziate. Tabacco , cacao e liquirizia sul finale . Il sorso é pieno e avvolgente con un tannino delicato e una bella freschezza finale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16° C

