



## **SALICE SALENTINO DOP** **Salore**

**LA RÉGION :**  
Puglia

**LE PRODUCTEUR :**  
Cantine De Falco

**LE TERRITOIRE :**  
Plaine du Salento

**LE CÉPAGE :**  
Negroamaro 100%

**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 8 mois en tonneaux de bois français.

**L’AFFINAGE :**  
8 mois en tonneaux de bois français .

**NOTES DE DÉGUSTATION :**  
Couleur rouge rubis typique tendant au grenat. Au nez il s’ouvre au mûre et au pruneaux , au sous bois , aux arômes sauvages , herbes aromatiques , a la rose et au poivre noir. En bouche la structure est bien presente , propre et souple. Les tannins sont délicats et une acidité fraîche et agréable sur la fin rende le tout bien gourmand.

**TEMPERATURE DE SERVICE 18° C**

