



SALICE SALENTINO DOP

Salore

LA REGIONE :
Puglia

IL PRODUTTORE :
Cantine de Falco

IL TERRITORIO :
Piana del Salento

IL VITIGNO :
Negroamaro 100%

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 . Finisce l'affinamento per 8 mesi in botti grandi di legno francese.

L'INVECCHIAMENTO :
8 mesi in botti grandi di legno francese

NOTE DELLA DEGUSTAZIONE :
Colore rosso rubino tendente al granato . Al naso si apre con aromi di more e prugne sotto spirito , aromi selvatici di sotto bosco e erbe aromatiche , di rosa e pepe nero. In bocca la struttura é presente , pulita e nitida . I tannini si presentano delicati con una vena di acidità sul finale che rende il tutto molto goloso e invitante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18° C

