

cantine
SANPANCAZIO

rivo di liandro

~ Salice Salentino RISERVA
Denominazione di Origine Controllata



Zona di produzione: San Pancrazio Salentino, Puglia
Terreno: medio impasto, di natura calcareo-argilloso-silicea
Altitudine: 65 mt. s.l.m.
Sistema di allevamento: alberello pugliese
(4.100 ceppi per ettaro)
Età dei vigneti: 50 anni
Vitigno: Negroamaro 100%
Epoca di vendemmia: seconda metà di Settembre
Resa per ettaro: 90 q.li

Vinificazione: dopo diraspatura delle uve, il mosto rimane in macerazione per 10-12 giorni. Temperatura di fermentazione controllata a 20-22 °C
Maturazione: 12 mesi in barriques francesi di media tostatura
Colore: rosso intenso con riflessi granati
Olfatto: intenso e persistente con sentori di frutta rossa, eleganti note di vaniglia, chiodi di garofano, cacao e tostato dolce. Una leggera nota balsamica chiude il viaggio sensoriale olfattivo
Gusto: secco e morbido, sostenuto da una componente tannica nobile ed elegante.
Temperatura di servizio: 18 - 20°C
Gradazione alcolica: 13,5% vol
Abbinamenti consigliati: primi piatti con sughi ricchi, zuppe, arrostiti di carne e formaggi

COOPERATIVA PRODUTTORI AGRICOLI s.c.a.
San Pancrazio Salentino (Br) Italia
T. +39 0831 666064 · info@cantinesanpancazio.it
www.cantinesanpancazio.it

