

MESSAPICO

SALICE SALENTINO DOP



UVE

80% Negroamaro, 20% Malvasia Nera.

ZONA DI PRODUZIONE

San Donaci (Br).

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello (5.000 ceppi per ha).

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda metà di Settembre. Vendemmia a mano.

VINIFICAZIONE

Dopo la diraspatura e la pigiatura, il mosto rimane in macerazione con le bucce per 12-15 giorni, durante i quali vengono effettuati rimontaggi e delestage. La temperatura di fermentazione viene mantenuta entro i 23-24° C.

AFFINAMENTO

18 mesi in serbatoi d'acciaio e 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso con riflessi granati; profumo elegante, gradevole, fruttato e leggermente floreale; gusto pieno, giustamente tannico.

ABBINAMENTO

Vino per cacciagione, arrostiti di carne e formaggi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Ossigenare e servire a 18° C.

