

MESSAPICO

SALICE SALENTINO DOP



SZCZEP

80% Negroamaro, 20% Malvasia Nera.

OBSZAR UPRAWY

San Donaci (Br).

SYSTEM UPRAWY

Formy szpalerowe (5.000 sadzonek/ha).

OKRES WINOBRANIA

Druąa połowa września. Winogrona zbierane ręcznie.

WINIFIKACJA

Maceracja przez 12-15 dni. Moszcz poddany fermentacji w temperaturze kontrolowanej 23-24 °C.

DOJRZEWANIE

18 miesięcy w kadziach ze stali nierdzewnej. 6 miesięcy w butelce.

CHARAKTERYSTYKA

Głęboki rubinowy kolor z refleksami granatu; zapach przyjemny, owocowy i lekko kwiatowy; w smaku pełne, z właściwymi taninami.

PODAWAĆ DO

Dziczyzny, pieczeni i serów.

TEMPERATURA SERWOWANIA

Dotlenić i serwować w temperaturze 18°C.

