

# 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.

