

# SALICE SALENTINO D.O.P.

**EXPERTISE:**

**HERKUNFT:** Salice Salentino DOP

**FARBE:** rot

**GESCHMACKSRICHTUNG:** trocken

**JAHRGANG::** 2016

**REBSORTEN:** 70% Negroamaro, 30% Malvasia Nera

**AUSBAU:** großes Holzfass

**RETSÜSSE** 3.60 g/l

**SÄURE:** 4.90 g/l

**ALKOHOLGEHALT:** 12.50 % Vol.

**LAGERFÄHIG CA.:** 5 Jahre

**VINIFIZIERUNG:**

Die Trauben werden bei der Lese selektioniert. Die Maischegärung bei einer kontrollierten Temperatur von deutlich unter 30°C dauert ca. 14 Tage und findet in Edelstahl statt, danach wird der Wein für ca. 6 Monate im Barriques ausgebaut. Flaschenreife weit

**SENSORIK:**

Satte Noten von Brombeeren und Schwarzkirsche, Vanille und Tabak, üppige Fülle, toller Wein

**PASST ZU:**

Tagliatelle mit Wildschwein

