



CANTINE
PARADISO
PUGLIA, ITALIA



POSTA PIANA SALICE SALENTINO

Salice Salentino DOP

Zona di produzione: Territorio tra le province di Brindisi e Lecce

Vitigno: 80% Negroamaro, 20% Malvasia Nera

Resa per ettaro: 80-90 q

Epoca di vendemmia: Tra la seconda e la terza settimana di settembre

Natura del terreno: Calcareo-argilloso

Vinificazione: L'epoca di vendemmia assicura la perfetta maturità del grappolo. Viene poi pigiata ed il vino ottenuto lo affiniamo separatamente: una parte trascorre un anno in barrique ed il resto in acciaio per avere un miglior bilanciamento tra frutto e spezie. Viene poi imbottigliato e resta a riposo per due mesi prima dell'entrata in commercio.

Caratteristiche organolettiche: Rosso rubino con riflessi granati, naso intenso e complesso di frutta rossa matura e spezie come vaniglia, caffè e cacao. Al palato intenso, ampio e persistente.

Abbinamento gastronomico: Ottimo nei pranzi a base di ragù, con involtini o con carni arrostiti.

Production area: Area between the provinces of Brindisi and Lecce

Grape variety: 80% Negroamaro, 20% Malvasia Nera

Yield per hectare: 80-90 q

Harvest period: Between the second and third weeks of September

Soil type: Clayey-limestone

Vinification: The grapes are picked when perfectly ripe and sent to the cellar, where they are selected, destemmed, macerated at a temperature of 25-28°C for 10 days and then pressed. After pressing, the wine is aged separately: part spending a year in barriques and the rest in stainless-steel tanks in order to achieve a better balance of fruit and spice. It is subsequently bottled and aged for another 2 months prior to release.

Sensory characteristics: Ruby red with garnet reflections, Intense and complex nose of ripe red fruits and spices like vanilla, coffee and cacao. At the palate is intense, wide and persistent.

Food pairings: Excellent with lunches of pasta with meat sauce, roulades, or roast meats.