



POSTA PIANA SALICE SALENTINO

Salice Salentino DOP

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

Vitigno: 80% Negroamaro, 20% Malvasia Nera

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

Natura del terreno: Calcareo-argilloso

Sistema di allevamento: Guyot

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 arrostate.

Production area: Area between the provinces of Brindisi and Lecce

Grape variety: 80% Negroamaro, 20% Malvasia Nera

Training system: Guyot

Harvest period: Between the second and third weeks of September

Soil type: Clayey-limestone

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.