

50° Vendemmia Salice Salentino Rosso Riserva DOC

“Produciamo Salice dal 1954, per celebrare questo nostro storico vino, dall’annata 2004 l’etichetta riporta la scritta 50° vendemmia.”

Vino rosso intenso con riflessi granati, ricavato dai vitigni Negroamaro e Malvasia Nera. Al naso si alternano sensazioni fruttate di mora e amarena, note di basilico e spezie dolci dovute all’affinamento in botte. In bocca è morbido ed equilibrato con un tannino deciso ma mai invadente. Finale lungo e persistente. Ottimo con arrosti e formaggi stagionati.

UVE: Negroamaro (90%);

Malvasia Nera di Lecce (10%)

TERRENO: medio impasto

ALLEVAMENTO: alberello pugliese con 7000 ceppi per ha

ETÀ MEDIA DEL VIGNETO: 40 anni

VENDEMMIA: fine settembre

RESA PER HA: 70 q. li

AFFINAMENTO: minimo 12 mesi in botte

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 6 mesi

FORMATO BOTTIGLIA: 375 / 750 / 1500 / 3000 / 15000 ml.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C



LA GRANDE TRADIZIONE

“We produce Salice since 1954, to celebrate this historic wine, from the 2004 vintage the label has the writing 50th vintage.”

Wine of an intense red colour with garnet-coloured hints, made of Negroamaro and Malvasia Nera. To the nose fruity sensations of blackberry and black cherry, notes of basil and sweet spices due to the refinement in oak barrels. In the mouth it is smooth and balanced with a strong but never intrusive tannin. Long last finish. Very good with roasted meats and ripe cheeses.

GRAPES: Negroamaro (90%);

Malvasia Nera di Lecce (10%)

SOIL: medium-textured

TRAINING SYSTEM: Apulian head training with 7000 vinestocks per ha

VINEYARD AVERAGE AGE: 40 years

HARVEST: end of September

YIELD PER HA: 7 tonnes

MATURATION: at least 12 months in barrel

BOTTLE AGEING: at least 6 months

BOTTLE SIZE: 375 / 750 / 1500 / 3000 / 15000 ml.

SERVING TEMPERATURE: 16-18°C