



SALICE

Salice Salentino

13,5%

Denominazione di origine protetta

Alc. Vol.



Negroamaro, dal colore rosso intenso.

Intense red.



Vinificazione con macerazione a temperatura controllata di 26°-28°C. Dopo la FML, affinamento in barrique francesi e americane per almeno 10 mesi.

Winemaking: maceration at controlled temperature of 26°-28°C. After malolactic fermentation, aged in French and American barriques for at least 10 months.



Intense note fruttate e sentori di cioccolato, vaniglia e caffè. Al palato, si presenta armonioso, equilibrato ed elegante, con un lungo retrogusto speziato e fruttato.

On the nose, intense fruity aromas and notes of chocolate, vanilla and coffee. On the palate, balanced and elegant, with a long, spicy and fruity finish.



Ideale da abbinare con crostacei e carni rosse.

Perfect with shellfish and red meat.