



NARDELLI

Salice Salentino



Zona di produzione:
Puglia, Salento,
250/300 sml



Terreno:
Sabbioso
e argilloso



Vitigno:
Negroamaro 60%,
Malvasia nera 40%



Età dei vigneti:
10-25 Anni



Sistema di allevamento:
Spalliera con potatura cordone speronato alberello pugliese, con densità per ettaro di 4500 piante.



Vinificazione:
Diraspatura dell'uomo e criomacerazione a 10/12°C per 18/36 ore.
Fermentazione alcolica a temperatura controllata e svinatura 6 giorno dopo al termine della stessa.
pressatura soffice delle vinacce.



Affinamento:
Dopo la fermentazione viene traslato in botti di rovere francese di medio tostatura e rimane in affinamento per sei mesi. successivamente viene imbottigliato con affinamento in bottiglia per 4 mesi



Colore:
Rosso intenso
con riflessi violacei



Profumo e gusto:
Intenso e fruttato con delicate note speziate e con un gusto morbido e persistente con un tannino sapientemente equilibrato



Gradazione alcolica:
13 % vol.



Abbinamento:
Carni rosse alla brace, primi piatti con carni rosse tipici della cucina mediterranea e formaggi poco stagionati.
Servire a 18/20°C

