

cantine
SANPANCAZIO

Passione d'Italia

~ Negroamaro Riserva

Salice Salentino Denominazione di Origine Controllata



Zona di produzione: San Pancrazio Salentino, Puglia
Terreno: medio impasto, di natura calcareo-argilloso-silicea
Altitudine: 65 mt. s.l.m.
Sistema di allevamento: spalliera bassa
(4.000 ceppi per ettaro)
Età dei vigneti: 60 anni
Vitigno: 100% Negroamaro
Epoca di vendemmia: seconda metà di settembre
Resa per ettaro: 60 q.li

Vinificazione: dopo la diraspatura, il mosto rimane in macerazione con le bucce per 15 giorni con diversi rimontaggi quotidiani. Temperatura di fermentazione controllata a 20-22 °C
Maturazione: in barriques francesi di media tostatura per 16 mesi circa
Colore: rosso intenso con nuance granate
Olfatto: bouquet molto intenso ed ampio con sentori di frutti rossi in cui prevalgono la ciliegia e la prugna, tostato e vaniglia
Gusto: caldo, robusto ed elegante. Sapore pieno, aroma suadente da tannini morbidi e note tostate, finale persistente
Temperatura di servizio: 18°-20°C
Gradazione alcolica: 15% vol
Abbinamenti consigliati: primi piatti importanti, arrosti di carne, cacciagione, formaggi stagionati e frutta secca

COOPERATIVA PRODUTTORI AGRICOLI s.c.a.
San Pancrazio Salentino (Br) Italia
T. +39 0831 666064 · info@cantinesanpancrazio.it
www.cantinesanpancrazio.it

