



BOTROMAGNO
VIGNETI & CANTINE

SALICE SALENTINO

SALICE SALENTINO ROSSO D.O.P.
DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA



Il Salice Salentino è una delle D.O.C. più antiche ed importanti della Puglia. Le uve da antichi vigneti allevati ad alberello ci danno un vino che rappresenta in pieno il sole ed il clima del Salento di cui è vino bandiera. Un inno alla tipicità tutta pugliese, vino di personalità unica ed inimitabile, da tutto pasto.

SCHEDA TECNICA

- Vitigni: Negroamaro 80% - Malvasia Nera 20%.
- Denominazione: Salice Salentino D.O.P.
- Zona vitivinicola: Guagnano (LE)
- Terreni: Calcareo, argillosi, silicei, profondi e asciutti
- Anno d'impianto: 1971.
- Altitudine: 100 m s.l.m..
- Esposizione dei vigneti: Nord-Sud.
- Sistema di allevamento: Alberello pugliese.
- Densità di ceppi ettaro: 3.500.
- Resa di LNa per ettaro: 50 q.
- Fermentazione: Con macerazione a contatto delle bucce per 8 - 10 giorni alla temperatura di 26°- 28°C.
- Fermentazione Malolattica: Totalmente svolta.
- Affinamento: in acciaio a temperatura controllata per 10 mesi - in bottiglia per 4 mesi.

SCHEDA ORGANOLETTICA

- Aspetto visivo: Brillante, di colore rosso rubino intenso con unghia viola.
- Olfatto: Frutti: ciliegia, amarena e gelso rosso. Spezie: vaniglia, cannella, tè nero.
- Gusto: Morbido, avvolgente e di buona tannicità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- Salumi, formaggi stagionati, carni alla brace, cacciagione



www.botromagno.it



www.botromagnovini.it

Botromagno Società Agricola a Responsabilità Limitata
via Archimede, 24 - 70024 Gravina in Puglia (Ba) Italy
tel. + 39 080 3265865 - fax + 39 080 3269026 - info@botromagno.it