

**DONNA MARZIA SALICE SALENTINO ROSSO***DOP Salice Salentino Rosso***Varietà:**

75% Negroamaro
25% altri vitigni raccomandati

Comune di produzione:

Veglie (LE)

Natura del terreno:

Profondo, medio impasto, di origine alluvionale.

Sistema di allevamento:

Cordone speronato

Densità di impianto:

5.000 piante per Ha

Resa per ettaro:

100 q.li di uva

Produzione:

Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per 8 giorni alla temperatura di 24°C. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione in vasche di cemento rivestite di resine epossidiche alimentari

Caratteristiche organolettiche**Colore:**

Rosso rubino intenso tendente con gli anni a cedimenti granata

Bouquet:

Aroma intenso di frutti rossi maturi e note speziate

Sapore:

Vellutato, armonico con tannini morbidi ed equilibrati

Temperatura di servizio:

16 - 18°C