

# LA CARTA

## Salice Salentino DOC

### VARIETÀ DI UVE

Negro Amaro 95% - Malvasia Nera 5%

### VINIFICAZIONE

Macerazione delle uve per circa 5 giorni e controllo termico della temperatura.

Fermentazione alcolica e malolattica in acciaio, affinamento in botti grandi.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di un bel colore rosso rubino, che si arricchisce di riflessi arancione con l'invecchiamento, presenta un bouquet etereo con i caratteristici profumi del cacao e del cuoio. Il gusto, piacevolmente morbido, manifesta le note varietali del vitigno ben amalgamate con gli aromi del rovere francese.

### ABBINAMENTI

Primi piatti con sughi decisi, arrostiti di carni bianche e rosse, pollame.

Temperatura di servizio consigliata 18-20°C.

### ALCOL

13,5% vol.

### GRAPE VARIETY

Negro Amaro 95% - Malvasia Nera 5%

### VINIFICATION

*The must is fermented on the skins at a controlled temperature for about five days.*

*After alcoholic and malolactic fermentation have taken place in stainless steel tanks, the wine is matured in large oak casks.*

### TASTING NOTE

*This wine is a delightful ruby red colour which develops hints of orange on the rim with maturity. The nose has an ethereal bouquet and distinctive aromas of cocoa and leather.*

*On the palate, it has a pleasant enveloping structure with the typical rich and warm black fruit notes well combined with the typical french oak aromas.*

### FOOD MATCHING

*Pasta dishes with richly flavoured sauces, red and white roast meat and poultry. Serve at 18-20°C.*

### ALCOHOL

13,5% vol.



Servire a  
18-20 °C



DOC  
rosso riserva



Negro Amaro  
Malvasia Nera