

# SALICE SALENTINO

*Denominazione di Origine Controllata*

epicuro

**Vigneti di provenienza:**

Salento (Lecce).

**Uve di provenienza:**

Negroamaro 80%,

Malvasia Nera di Lecce 15%,

Malvasia Nera di Brindisi 5%.

**Vinificazione:**

fermentazione sulle bucce

per 6 giorni a temperatura controllata  
di 26° C.

**Affinamento:**

invecchiamento in botti per 6 mesi,  
18 mesi in serbatoi inox.

**Colore:**

rosso rubino.

**Bouquet:**

vinoso, etereo, caratteristico,  
gradevole ed intenso.

**Gusto:**

pieno, asciutto, robusto  
ma vellutato, caldo, armonico.

**Titolo alcolometrico:**

13% vol.



GRANDI VINI ITALIANI