



SELVAROSSA RISERVA DEL FONDATORE

SALICE SALENTINO ROSSO D.O.P. RISERVA

UVE

Negroamaro 80% Malvasia Nera 20%

DENSITÀ D'IMPIANTO

4.500 piante per ettaro

TECNICA DI ALLEVAMENTO

Impianti ad alberello pugliese nella zona di produzione del Salice Salentino DOP, attentamente selezionati.

TERRENO

Franco-argilloso, profondo e caratterizzato da pietrisco.

VENDEMMIA

Metà settembre

VINIFICAZIONE

Vengono impiegate le uve provenienti solo dalle migliori annate, altamente selezionate e vendemmiate a mano in piccole cassette di cui una parte viene sottoposta ad appassimento nelle nostre fruttaie. La fermentazione è condotta a temperatura controllata 23-25°C in vinificatori orizzontali rotativi. Segue pressatura soffice

AFFINAMENTO

Lungo affinamento in barrique di rovere francese e americano, infine lunga elevazione in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Un vino che possiamo definire esemplare perché eleva all'eccellenza uno dei blend dotati di maggiore storicità nel territorio: il Negroamaro con la Malvasia Nera. Alla vista si presenta colore rubino, intenso e compatto, ma straordinariamente vivido. Nel calice sfumature granato. Ampio il bouquet di profumi che ci regala: dominanza di frutta rossa in confettura, note speziate e sentori tostati, effluvi balsamici e minerali. Il gusto è prorompente, in perfetto equilibrio tra struttura ed eleganza, tra alcolicità e componente fresco sapida, con un tannino nobile, carezzevole. Infinita è la persistenza

ABBINAMENTI

Brasato di manzo al Negroamaro; stracotto di cavallo; formaggi stagionati; selvaggina; tagli nobili di carni rosse

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18/20°C

TITOLO ALCOLOMETRICO 14,5% vol.



GRAPES

Negroamaro 80% Malvasia Nera 20%

PLANTING DENSITY

4.500 plants/Ha

TRAINING SYSTEM

Apulian sapling plants in the Salice Salentino DOP area, carefully selected

TERROIR

Clayey, deep and characterized by gravel

HARVEST

Mid september

PRODUCTIVE PROCESS

Only the grapes from the best vintages are used, highly selected and hand picked in small boxes of which a part is subjected to drying in our lofts. Fermentation is carried out at a controlled temperature of 23-25°C in horizontal rotary fermenters. Soft pressing follows

AGING PROCESS

Long aging in french and american oak barrels, then long elevation in bottle

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

A wine we can define emblematic, because it brings to excellence, one of the most historical local blends: Negroamaro and Malvasia Nera. Ruby red color, intense and compact, extraordinarily vivid. In the glass, garnet hints. Large bouquet: dominance of red fruit jam, spicy notes and toasted aromas, balsamic and mineral scents. The taste is bursting, with a perfect balance between structure and elegance, alcoholicity and fresh savory component, with noble and caressing tannin. Long persistence finish

FOOD PAIRING

Braised beef with Negroamaro; aged cheeses; game; noble cuts of red meats

SERVICE TEMPERATURES 18/20°C

ALCOHOLIC STRENGTH 14,5% vol.