



MONTECOCO

SALICE SALENTINO D.O.P. ROSSO

UVE

Negroamaro 85% Malvasia Nera 15%

DENSITÀ D'IMPIANTO

4.500 piante per ettaro

TECNICA DI ALLEVAMENTO

Impianti a spalliera nelle terre del Salice Salentino DOP.

TERRENO

Franco-argilloso, profondo.

VENDEMMIA

Metà settembre

VINIFICAZIONE

La fermentazione avviene in vinificatori orizzontali rotativi a temperatura controllata fra i 23-25°C per circa 10 giorni. La svinatura finale avviene mediante presse soffici.

AFFINAMENTO

Affinamento esclusivamente in acciaio finalizzato all'esaltazione delle caratteristiche varietali tipiche della zona di provenienza. Successiva elevazione in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Un vino che rappresenta la perfetta armonia dell'unione tra Negroamaro e Malvasia Nera. Il colore è rosso rubino scintillante. Nel calice si schiudono sentori mediterranei: in apertura la marasca poi le erbe aromatiche ed infine le spezie. Il sorso è di buona struttura ed equilibrato, grazie all'apporto dei due vitigni: la morbidezza è bilanciata da una trama di tannini, fitta ma ben integrata, e da una sferzante freschezza. Di buona persistenza.

ABBINAMENTI

Formaggi di media stagionatura; lasagna al ragù; carni alla cacciatora; salumi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18/20°C

TITOLO ALCOLOMETRICO 12,5% vol.

DISPONIBILE NEI FORMATI

75cl - 150cl



GRAPES

Negroamaro 85% Malvasia Nera 15%

PLANTING DENSITY

4.500 plants/Ha

TRAINING SYSTEM

Trellises plants located in the lands of Salice Salentino DOP

TERROIR

Clayey, deep

HARVEST

Mid september

PRODUCTIVE PROCESS

Fermentation takes place in horizontal rotary fermenters at a controlled temperature between 23-25° C for about 10 days. The final racking takes place using soft presses

AGING PROCESS

Refinement exclusively in steel aimed at enhancing the varietal characteristics typical of the origin area. Subsequent elevation in bottle

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

It is a perfect harmony of Negroamaro and Malvasia fusion. Bright ruby color. In the glass, you get Mediterranean hints: it opens with marasca cherry, then herbal essences and spices. The sip is well-structured and well-balanced by the texture of tannins. Dense with a surprisingly powerful fresh. Good persistence

FOOD PAIRING

Medium-aged cheeses; lasagna with meat sauce; Cacciatore meats; cured meat

SERVICE TEMPERATURES 18/20°C

ALCOHOLIC STRENGTH 12,5% vol.

AVAILABLE SIZES

75cl - 150cl