



# SELVAROSSA

## 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

### TERRENO

Franco-argilloso, profondo e caratterizzato da pietrisco

### VENDEMMIA

Metà settembre

### VINIFICAZIONE

Vengono impiegate solo uve completamente sane a leggera surmaturazione, selezionate e raccolte a mano in piccole cassette. La fermentazione avviene in vinificatori orizzontali rotativi a temperatura controllata fra i 23-25°C per circa 14 giorni. La svinatura finale avviene mediante presse soffici

### AFFINAMENTO

Affinamento in barrique di rovere francese e americano per 9 mesi, poi in bottiglia

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Un blend iconico, rappresentativo del Salento, dal colore rosso rubino compatto, con lampi granato. All'olfatto è complesso: apre con sentori di confettura di ciliegie, poi spezie dolci che ne accrescono la complessità, ed un respiro mentolato a fare da sfondo, a ricordarne l'anima mediterranea. Il sorso è pieno, avvolgente, sferzante di freschezza e sapidità salmastra. Il tannino è voluminoso ed elegante, perfettamente integrato nella struttura. Di lunga persistenza

### ABBINAMENTI

Agnello al forno con patate; formaggi stagionati; selvaggina e brasati; tagli nobili di carni rosse

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 18/20°C

**TITOLO ALCOLOMETRICO** 14,5% vol.

### DISPONIBILE NEI FORMATI

**75cl - 150cl - 3lt - 5lt**



### GRAPES

Negroamaro 80% Malvasia Nera 20%

### PLANTING DENSITY

4.500 plants/Ha

### TRAINING SYSTEM

Apulian sapling plants in the Salice Salentino DOP production area

### TERROIR

Clayey, deep and characterized by gravel

### HARVEST

Mid september

### PRODUCTIVE PROCESS

Only completely healthy, slightly overripe grapes are used, selected and hand-picked in small boxes. Fermentation takes place in horizontal rotary fermenters at a controlled temperature between 23-25°C for about 14 days. The final racking takes place using soft presses

### AGING PROCESS

Aging in french and american oak barrels for 9 months and then in bottle

### ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

An iconic blend, representative of Salento, it has full and brilliant ruby color, with hints of garnet. On the nose it is complex and intense: at first, you can smell cherry jam, then sweet spices making it more complex, on a background of mint, which enhances the Mediterranean soul. The mouthfeel is full-bodied, fresh, with brackish sapidity. Tannin is voluminous and elegant, perfectly integrated into the texture. Long and pleasant persistence

### FOOD PAIRING

Roasted lamb with potatoes; aged cheeses; game; noble cuts of red meat

**SERVICE TEMPERATURES** 18/20°C

**ALCOHOLIC STRENGTH** 14,5% vol.

### AVAILABLE SIZES

**75cl - 150cl - 3lt - 5lt**