



SELVAROSSA TERRA

SALICE SALENTINO ROSSO D.O.P. RISERVA

UVE

Negroamaro 80% Malvasia Nera 20%

DENSITÀ D'IMPIANTO

4.600 piante per ettaro

TECNICA DI ALLEVAMENTO

Impianti ad alberello pugliese nella zona di produzione del Salice Salentino D.O.P., attentamente selezionati

TERRENO

Franco-argilloso, profondo e caratterizzato da pietrisco

VENDEMMIA

Metà settembre

VINIFICAZIONE

Vengono impiegate solo le uve provenienti dalle migliori annate e dai migliori appezzamenti, 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, poi in acciaio e infine in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rubino compatto screziato di granato. Profilo olfattivo ampio ed intenso: frutti rossi in confettura, erbe aromatiche, spezie dolci e tostatura, impreziositi da cenni di sottobosco. Il sorso è avvolgente, morbido e voluminoso, reso persistente da un tannino nobile e saporito ed una lunga scia fruttata

ABBINAMENTI

Tagli di carni nobile rosse; maialino in crosta; formaggi stagionati con marmellate rosse; salumi pregiati

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18/20°C

TITOLO ALCOLOMETRICO 15% vol.



GRAPES

Negroamaro 80% Malvasia Nera 20%

PLANTING DENSITY

4.600 plants/Ha

TRAINING SYSTEM

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

TERROIR

Clayey, deep and characterized by gravel

HARVEST

Mid september

PRODUCTIVE PROCESS

Only the grapes from the best vintages and from the best plots are used, highly selected and harvested by hand 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 barriques, then in steel and finally in bottle

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Compact ruby mottled with garnet. Ample and intense olfactory profile: red fruits in jam, aromatic herbs, sweet spices and toasting, embellished with hints of undergrowth. The sip is enveloping, soft and voluminous, made persistent by a noble and tasty tannin and a long fruity trail

FOOD PAIRING

Noble red meat cuts; crusted pork; aged cheeses with red jams; fine cured meats

SERVICE TEMPERATURES 18/20°C

ALCOHOLIC STRENGTH 15% vol.