



Salice Salentino D.O.C. Rosso Riserva  
Rinomata Cantina Tombacco



Un vino forte come la terra da cui  
ha origine, nato dall'arte della  
coltivazione e dalla fusione di sapori  
e profumi.

### Tasting notes

Dal colore rubino intenso, il Salice Salentino dimostra già dal profumo il suo carattere deciso e pieno. Sfumature di frutti rossi arricchite da nuance di spezie e legno, il gusto è caldo e vellutato, con note speziate e tostate. Un compagno ideale in cene a base di carni rosse e bianche, esalta perfettamente anche formaggi a media stagionatura.

### Vitigno

Negroamaro 90%, Primitivo 10%.

### Provenienza

parte del territorio delle province di Lecce, Brindisi.

### Vinificazione

la vinificazione e l'affinamento del vino Salice Salentino Riserva D.O.C. deve essere effettuata all'interno della zona di produzione delle uve.

La vinificazione è del tipo tradizionale con rimontaggi quotidiani per i primi 3-5 giorni di fermentazione per passare successivamente ad un rimontaggio ogni 2 giorni per la settimana che segue. La temperatura di fermentazione non deve superare i 25°C. Terminata la fermentazione alcolica si passa alla svinatura ed alla pressatura soffici delle bucce, si predispongono le migliori condizioni per l'avvio della fermentazione malo-lattica e completata quest'ultima si effettuano i travasi prima di porre il Salice Salentino Riserva D.O.C. a maturare in legno. Terminato l'affinamento in legno il Salice Salentino Riserva D.O.C. è pronto per l'imbottigliamento.

### Colore

rosso rubino intenso, con riflessi tendenti al granato.

### Profumo

al naso risulta gradevole e intenso, con sentore di frutti rossi maturi, con note di spezie e legno.

### Sapore

all'entrata in bocca si presenta pieno, robusto ma vellutato, caldo con un finale pieno, rotondo. Ottimo il retrolfatto con piacevoli sentori di confettura con note tostate e speziate.

### Gradazione alcolica

14% vol

### Temperatura di servizio ottimale

16-18°C

### Affinità gastronomiche

accompagna ottimamente primi piatti a base di carne, perfetto con le carni arrosto sia rosse che bianche, da provare con la pernice. Molto interessante l'abbinamento a formaggi di media stagionatura.

### Conservazione e invecchiamento

si consiglia la conservazione in locali freschi e asciutti, l'invecchiamento per questo importante vino può superare i 5-6 anni.

### Confezione

bottiglie borgognotta da 75 cl. scatole da 6.