

John Terry
26

SALICE SALENTINO D.O.P.

Caratteristiche organolettiche:

Un blend che esprime pienamente la tipicità del territorio: mora, prugna, mirtillo nero e carruba dominano il profilo olfattivo. In bocca, il gusto è dolce-sapido, sorretto da un tannino generoso e ben modulato. Chiusura asciutta, pulita e di buona lunghezza.

Vitigni:

Negroamaro e Malvasia.

Vigneto:

Alberello pugliese

Periodo di raccolta dell'uva:

Inizio ottobre.

Modalità di raccolta:

Raccolta a mano, con un'attenta selezione dei grappoli e immediato trasporto in cantina.

Vinificazione:

Classica vinificazione in rosso, il mosto rimane in macerazione con le fiocine per 6-8 giorni, al fine di ottenere un vino corposo e profumato. La temperatura di fermentazione viene mantenuta tra i 24 e i 26 gradi Celsius.

Affinamento:

In barrique per almeno 18 mesi.

Gradazione alcolica:

13,5% Vol.

