

# ROSSO SALICE SALENTINO

*Denominazione di Origine Protetta*

---

## GRADAZIONE · ALCOHOL CONTENT

13,5% alc. Vol.

## VITIGNO · GRAPE VARIETY

Salice rosso

*Red Salice*

## EPOCA DI VENDEMMIA · HARVEST TIME

Ultima decade di settembre

*Last decade of September*

## VINIFICAZIONE · VINIFICATION

Fermentazione con macerazione a temperatura controllata 26 - 28°. Dopo la FML affinamento in barrique di rovere francese.

*Fermentation with thermo-controlled maceration at 26°-28°C. After malolactic fermentation, aging in French oak.*

## AL NASO · ON THE NOSE

Intense note di caffè e spezie, oltre che cacao e fico secco.

*Intense notes of coffee, spices, cocoa and dried fig.*

## IN BOCCA · ON THE PALATE

Elegante, fruttato e speziato. Immediata la confettura e le note dolci di vaniglia.

*Spicy, elegant and fruity; immediate perception of jam and sweet notes of vanilla.*

## ABBINAMENTO · PAIRING

Carni rosse e bianche alla brace.

*Perfect with grilled red and white meat.*



CASINO NITTI - Antica Masseria