

CANTINA SAN DONACI



ANTICAIA SALICE SALENTINO *Denominazione di Origine Protetta* ROSSO

DENOMINAZIONE
D.O.P. Salice Salentino

VITIGNI
Negroamaro

GRADAZIONE ALCOLICA
13,5 % vol.

ZONA DI PRODUZIONE
Nel Salento province di Brindisi e Lecce

COMPOSIZIONE TERRENO
Calcareo-Argilloso

SISTEMA ALLEVAMENTO
Alberello Pugliese

DENSITA' / IMPIANTO
4000 – 5000 ceppi per ettaro

RESA PER ETTARO
q.li 100 - 110

VINIFICAZIONE
In rosso con termo condizionamento del processo fermentativo

AFFINAMENTO
Acciaio e barrique

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE
Di colore rosso rubino intenso, con lievi riflessi granati, profumi intensi e complessi di frutti a bacca rossa. Dal sapore secco, asciutto, tannino deciso e piacevole al palato

TEMPERATURA DEGUSTAZIONE
16 - 18° C

ABBINAMENTI
Ideale con formaggi stagionati, salumi, primi piatti e carni grigliate

FORMATI
750 ml. - 3000 ml



Via Mesagne, 62 - 72025 San Donaci (Br)
Tel. +39 0831.681085- Fax +39 0831. 681839

www.cantinasandonaci.eu

info@cantinasandonaci.eu