

Salice Salentino dop

Riserva Rosso

Le Vigne di Sammarco
Cellino S. Marco Brindisi

Το Salice Salentino είναι ένα κρασί που παράγεται από τον 6^ο αιώνα π.χ. Το υπεύθυνο σταφύλι για την παραγωγή του ήταν το Negramaro. Σήμερα παράγεται με την σύμπραξη των malvasia nera di Lecce και malvasia nera di brindisi. Με παλαίωση τουλάχιστον 2 χρόνων σε βαρέλι του προσδίδεται ο τίτλος του Riserva.



Χρώμα: Κόκκινο έντονο ρουμπινί με πορτοκαλί ανταύγειες.

Άρωμα: Ώριμα κόκκινα φρούτα του δάσους με τόνους μπαχαρικών και τελείωμα κεχριμπαριού.

Γεύση: Ο συνδυασμός των τανινών και της δροσερής οξύτητας το καθιστούν ισορροπημένο και απαλό. Η παλαίωση σε δρύινα βαρέλια του προσδίδει μήκος και βελούδινη περίσκεψη!

Αλκοολικός βαθμός: 13,5% Vol.

Θερμοκρασία σερβιρίσματος: 18-20° C.

Ποτήρι σερβιρίσματος: Balloon – Επιθυμητό το άνοιγμα της φιάλης 3-4 ώρες πριν την κατανάλωση.

Ιδανικοί συνδυασμοί: Ιδιαίτερα αγαπητό στα κόκκινα κρέατα. Συνοδεύει επίσης μανιτάρια, αλλαντικά, συκώτι και κατσικάκι.

Η Οινόδια του Sommelier