Torleanzi

Salice Salentino

Regione: Puglia
Indicazione: Salice DOP
Zona di produzione: S. Pietro Vernotico (BR)
Vitigni: Negroamaro 85%, Malvasia nera 15%
Gradazione alcolica: 13% Vol
Vendemmia: Seconda decade di settembre
Sistema d'impianto: Cordone speronato

Region: *Puglia*
Indication: *Salice DOP*
Production area: *S. Pietro Vernotico (BR)*
Vines: *Negroamaro 85%, Malvasia nera 15%*
Alcohol: *13% Vol*
Harvest: *Mid September*
Implant system: *Spurred cordon*

Affinamento: Acciaio inox a 18°C
Colore: Rosso rubino con riflessi granata
Profumo: Intenso, delicato con sentori di ciliegia nera, caffè e tabacco
Sapore: Armonioso, fragrante, complesso e speziato
Abbinamento gastronomico: Carni rosse, arrosti, selvaggina, formaggi a pasta dura, salumi
Temperatura di servizio: 18-20°C

Refinement: *Stainless steel at 18°C*
Color: *Ruby red with garnet reflections*
Scent: *Intense, delicate with hints of black cherry, coffee and tobacco*
Aroma: *Harmonious, fragrant, complex and spicy*
Food pairing: *Red meats, roasts, game, hard cheeses, cold cuts*
Serving temperature: *18-20°C*