ACQUISTATO IL .....

"Selvarossa" Salice Salentino Riserva DOP 2021 2021



Cuore pulsante del Salento

Vigoroso, deciso ma armonico, per lasciare il segno un vino deve essere così. Riflessi amaranto e note di frutta disidratata e confettura in un vino fragrante, dai tannini vigorosi ma mai invadenti. Un vino indimenticabile.

Il Selvarossa Riserva è un vero salentino: coriaceo e indomito ma che sotto la corazza cela il cuore dolce e accogliente della sua terra. Per creare un vino così oltre ai terreni migliori, ai vigneti selezionati, alla fatica lungo i filari e al sapiente lavoro in cantina, serve il cuore. Il cuore di chi ama il proprio lavoro e la propria terra, e la passione che si percepisce nel Selvarossa di Cantine Due Palme. Cantine Due Palme è un' azienda cooperativa che oggi raccoglie più di 1000 conferitori che controllano insieme 2500 ettari di vigneti distribuiti nelle province di Brindisi Taranto e Lecce. Il sogno di Angelo Maci, discendente di una famiglia di vignaioli, era quello di creare una realtà importante che producesse vini di qualità e portasse nel mondo la cultura vitivinicola salentina. Il progetto ha preso forma 27 anni fa con il primo nucleo di 15 soci che da allora non si sono mai fermati, sempre più determinati ad essere protagonisti nella terra del vino.

Può interessarti la Magnum da 1,5L di Selvarossa Riserva Due Palme?

La Vigna

Terreno	Terreni profondi, di medio impasto argillosi
Esposizione	Sud-est, 90m s.l.m
Allevamento	Spalliera a cordone speronato
Densità imp.	4500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Negroamaro 85%, malvasia nera 15%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Ideale con primi piatti robusti e decisi, è perfetto con carne grigliata, selvaggina, agnello. Molto interessante con formaggi fermentati e stagionati.
Vinificazione	La fermentazione, con macerazione delle parti solide dell?acino, è di 14 giorni ad una temperatura non superiore ai 20°. Il vino viene poi travasato in barrique nuove, dove completa la fermentazione malolattica. Affina 9 mesi in legno, per poi essere imbottigliato.
Sensazioni	È un vino estremo fin dai profumi: cupi, giocati su toni caldi di confettura di ciliegie e frutta essiccata, con qualche lieve nota di vaniglia e liquirizia. Di spessore e corpo, denso e pieno, in bocca sprigiona struttura e potenza. Il finale però è morbido, poetico

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821