Svinando®
BERE BENE CONVIENE.

ACQUISTATO IL .....

Montecoco Salice Salentino DOP 2016

Splendido blend dal Tacco d'Italia

Dal tacco d'Italia un blend di uve negroamaro e malvasia nera dal colore rubino, con riflessi porpora; molto fruttato, questo Montecoco Salice Salentino DOP rivela al naso aromi gradevoli di susina selvatica, more, fragoline di bosco e note tostate; ha palato armonico, molto rotondo, elegante, giustamente tannico. Insomma, un altro splendido salice salentino di Cantine Due Palme!

Cantine Due Palme è una cooperativa pugliese pluripremiata, nata grazie all'estro e all'intuizione di Angelo Maci da un compagine iniziale di quindici soci, nel lontano '89. Oggi la cooperativa annovera più di 1.000 soci conferitori che lavorano ben 2.500 ettari vitati tra Lecce, Taranto e Brindisi, nel cuore del Salento. Nel tempo, Cantine Due Palme è divenuta ambasciatrice del vino pugliese nel mondo, unendo ai suoi numeri un livello di qualità eccezionale e una filosofia produttiva improntata allo sviluppo sostenibile e al rispetto per l'ambiente (l'azienda non utilizza insetticidi ed è certificata Check Fruit). Sicuramente alcuni di voi hanno già avuto il piacere di conoscere l'azienda con altri prodotti. Per chi non ne avesse avuto l'occasione, questo Montecoco Salice Salentino DOP vi aspetta!

La Vigna

Terreno	Terreni profondi, di medio impasto argillosi
Esposizione	Sud-est, 90 m s.l.m.
Allevamento	Spalliera a cordone speronato
Densità imp.	4.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Negroamaro 85%, malvasia nera 15%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 4 anni da oggi
Abbinamento	Ottimo con primi piatti di terra e carni in umido; si accompagna egregiamente con il pecorino stagionato
Vinificazione	Durante la fase di macerazione (8 giorni circa) il vino completa anche la fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore ai 20°. Viene poi introdotto in barrique da 225 litri di rovere francese, dove completa la fermentazione malolattica, per essere poi sottoposto ad un affinamento di ulteriori 6 mesi in legno e ad un successivo riposo in bottiglia.
Sensazioni	Colore rosso rubino con riflessi porpora; al naso rivela aromi gradevoli di susina selvatica, more, fragoline di bosco e note tostate; palato armonico, elegante, giustamente tannico.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821