ACQUISTATO IL .....

Salice Salentino Riserva DOP Vigna delle Monache 2013



Un rampollo elegante nella famiglia dei rossi salentini

Il Salice Salentino DOP Riserva Vigna delle Monache di Sampietrana si mostra in tutta la sua eleganza non appena versato nel calice. Allo sguardo è di un rosso rubino intenso, un velluto ombreggiato e pieno. Il profilo olfattivo è da vino di gran stoffa, con cenni di frutta matura e note di vaniglia. All'assaggio concede impressioni autunnali, piene e avvolgenti. Il Salice Salentino DOP Riserva Vigna delle Monache è un segno di continuità, un filo rosso che collega vigna e cantina e riporta indietro le lancette al 1952, anno di fondazione di Sampietrana. Esaltante con piatti di sostanza, carni rosse e selvaggina, inarrivabile con formaggi stagionati e saporiti.

Sampietrana è un'azienda che attesta quanto carattere e passione possano determinare il successo di ogni impresa. Fondata nel 1952, beneficia della riforma nazionale che concede in gestione a cooperative di contadini appezzamenti di proprietà di latifondisti. Anno dopo anno, stagione dopo stagione, l'esperienza dei viticoltori cresce e si affina, regalando vini di grande stoffa. Oggi Sampietrana continua a parlare di Salento, e fa dialogare con risultati esaltanti vitigni storici, come il Negroamaro, Il Primitivo e il Malvasia, e vitigni internazionali di grande successo, quali Cabernet e Chardonnay. Vendemmia manuale e lungo affinamento connotano profondamente i rossi più corposi: mai vengono meno le attenzioni di chi da quasi settant'anni porta avanti una storia fatta di intensi piaceri da degustare.

La Vigna

Terreno	Argilloso e calcareo
Esposizione	Sud - Est, 90m s.l.m.
Allevamento	Alberello
Densità imp.	3.500 - 4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Negroamaro 85%, Malvasia 15%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	entro 3 anni da oggi
Abbinamento	Carni rosse, selvaggina e formaggi speziati
Vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata, pressatura soffice, invecchiamento di due anni
Sensazioni	Colore rosso rubino con riflessi leggermenteviolacei. Intenso aroma di frutta rossa matura enote di vaniglia e tostati. Un gusto secco, caldo emorbido.

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