



ACQUISTATO IL

3 x Selvarossa (scatola in legno)

2013

Usa il codice sconto SELVA e non paghi la spedizione



Vigorous, decisive but harmonious, for leaving a mark a wine must be like this. Reflexes of amaranth and notes of dried fruit and jam in a fragrant wine, with vigorous tannins but never invasive. The perfect gift for wine lovers. With just 3 bottles of Selvarossa as a gift you will have shipping and our patented wooden crate for transport to make a great gift! Insert the code SELVA and gift (to) a wine unforgettable.

The Selvarossa Riserva is a real Salentino: tough and indomitable but under the armor hides the sweet and welcoming heart of its land. To create a wine like this, beyond the best lands, the selected vineyards, the long work in the vineyard and the wise work in the cellar, it serves the heart. Cavallo di battaglia of Cantine Due Palme, is a red that pleases and a gift truly sharp! Cantine Due Palme is a cooperative that today collects more than 1000 growers who control together 2500 hectares of vineyards distributed in the provinces of Brindisi, Taranto and Lecce. The dream of Angelo Maci, descendant of a family of vintners, was that of creating an important reality that produced quality wines and brought to the world the Salentino viticultural culture. The project has taken form 27 years ago with the first nucleus of 15 partners who from then on have never stopped, always more determined to be protagonists in the land of wine?.

La Vigna

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

Il Vino

- Tipologia** Rosso fermo secco DOP
- Provenienza** Puglia
- Uve** Negroamaro 85%, malvasia nera 15%

Gradazione 14,5% vol.

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Nei prossimi due anni

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.