ACQUISTATO IL .....

Santa Croce Salice Salentino Riserva DOP 2016

Uve Negroamaro e Malvasia Nera per un matrimonio di eleganza e potenza

Vino dotato di grande personalità, questo Santa Croce, Salice Salentino DOC Riserva prodotto dall'azienda Vigneti Reale è ottenuto da un sapiente taglio di uve Negroamaro in larga maggioranza e Malvasia Nera. Come da tradizione locale, anche questo possente rosso pugliese subisce un affinamento di circa un anno in barrique francesi a cui seguono almeno altri sei mesi di maturazione in bottiglia prima di andare sul mercato. Rosso rubino intenso, presenta un bouquet ampio composto da frutti maturi e succosi e raffinate note di vaniglia. In bocca è caldo e vellutato, grazie a una morbido tannino ben maturo. In tavola è capace di accompagnarsi con successo a diversi piatti. Una bella idea è quella di servirlo in abbinamento a una bistecca alla fiorentina. Cotta al sangue, ovviamente.

La Puglia è terra di grandi vini, da sempre. E se questi in passato, purtroppo, venivano poco considerati dalla critica, oggi hanno finalmente raggiunto la giusta popolarità. Grazie anche all'impegno di aziende come Vigneti Reale, viticultori in Lecce dal 1921. Per produrre qualità, nulla viene lasciato al caso. La proprietà, infatti, controlla l'intero processo produttivo, dalla vigna alla bottiglia. L'azienda si trova nel cuore del Salento, una delle aree più rinomate per la qualità dei vini. Un totale di 250 ettari di proprietà, di cui 84 vitati. Qui, grazie a un clima mite e a una terra generosa, provengono anno dopo anno uve ricche di colore e zucchero. Uve che, sapientemente lavorate, danno vita a vini di qualità superiore. Le varietà più rappresentate sono quelle tipiche della regione con il Negroamaro e il Primitivo su tutte. A queste si affiancano i principali vitigni internazionali che beneficiano del microclima pugliese.

La Vigna

Terreno	Medio impasto calcareo
Esposizione	Nord - Sud 60 slm
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Negroamaro 80%, Malvasia Nera 20%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	entro 4 anni da oggi
Abbinamento	Pasta corta condita con ragù di cavallo in umido
Vinificazione	Diraspatura, inoculo dei lieviti selezionati e fermentazione alcolica della durata di almeno 8/10 giorni a una temperatura di 18-20¡C . Terminata la fermentazione alcolica e malo lattica viene affinato in contenitori dÕacciaio. Affinamento in barrique per un anno pi• sei mesi in bottiglia prima di essere rilasciato.
Sensazioni	Colore intenso, si distingue per l'equilibrio tannico, il gusto vellutato, morbido e polposo.

© 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