

SALICE SALENTINO

è un Vino DOP la cui produzione è consentita nelle province di Brindisi e Lecce. Il Comune con maggiore estensione di vitigno Negramaro è Guagnano (LE) A seguire Comuni di Salice Salentino e Veglie . La vendemmia inizia i primi di settembre.

Un territorio , IL SALENTO che e' particolarmente vocato all'allevamento di vitigni. Il Clima favorevole, terreni argillosi e di medio impasto, producono vitigni di grande corpo e intensita'

La denominazione di origine controllata "Salice Salentino" rosso e rosato senza alcuna specificazione di vitigno è riservata ai vini ottenuti dalla vinificazione delle uve provenienti dai vigneti composti in ambito aziendale dal vitigno Negroamaro per almeno il 75%. Restante uvaggio da Malvasia Nera,

con il risultato che è possibile ottenere sei diversi tipi di vino, tra i quali, ci sono il rosso, il bianco, il rosato e il pinot bianco (entrambi possono anche essere offerti nella variante del tipo spumante), l'aleatico dolce e l'aleatico liquoroso dolce.

A titolo di precisazione, poi, vogliamo sottolineare come il vino rosso (cui si aggiungono entrambe le tipologie di aleatico) invecchiato per due anni – con sei mesi in barrique – con minimo 12.5 gradi, può essere denominato "Riserva".

Caratteristiche organolettiche

Salice Salentino Rosso

- **colore:** rosso rubino più o meno intenso.
- **odore:** vinoso, etereo caratteristico, gradevole e intenso.
- **sapore:** pieno, asciutto, robusto ma vellutato, caldo, armonico.

In genere la gradazione alcolica minima totale è pari a 12 gradi, mentre che, per essere gustato nel migliore dei modi, va bevuto in bicchiere a tulipano medio, servito a temperatura compresa tra i 16-18 gradi. Gli abbinamenti ideali sono con pastasciutta (in particolare al ragù), carni miste in umido o bollite, formaggi medi, minestre: la varietà "Riserva", è invece indicata per arrostiti, grigliate di carne e formaggi stagionati.

