



Salice Salentino

Riserva DOC

13,5% alc. vol

- 

Negroamaro



Regione Puglia Apulia Region



Terreno calcareo - argilloso.
Da questo tipo di terreni nascono vini fini, ricchi, profumati e strutturati.

Calcareous - clayey soil.
From this type of soil, we get fine, rich, fragrant, and well-bodied wines.



Fermentazione in acciaio e successivo affinamento in bottiglia.

Fermentation takes place in stainless steel tanks.



Questo vino ha un colore rosso intenso. Il profumo è pieno di spezie con aromi di confettura di ciliegie e frutti di bosco. Il palato è ben strutturato con tannini morbidi e delicati, il finale è lungo e persistente.









This wine has an intense red color. The scent is full of spices with aromas of cherry jam and berries. The palate is well structured with soft and delicate tannins, the finish is long and persistent.



Ideale abbinamento con carni saporite come arrostiti, selvaggina, agnello e formaggi stagionati. Servire a 16-18°C.

Pair this wine with savory meats like roast, game, lamb, and aged cheese. Serve between 16-18°C.



-  750 ml
-  6 bt/ct
-  80x120 eur-epal
-  8055684024592
-  500 g
-  7,5 kg
-  125 ct/pallet
-  28055684026071

