

Italie

Pouilles

Salice Salento

Selvarossa Riserva Salice Salentino DOC





Producteur Cantine Due Palme

Désignation DOC - Dénomination d'Origine Contrôlée réglementée DOP - Dénomination d'Origine Protégée

Cépage 90% Negroamaro

Produit

10% Malvasia Nera

Vinification

Séchage des raisins, fermentation alcoolique pendant 14 jours, fermentation malolactique en barriques. Vieilli en barriques 9 mois et raffiné en bou-

teille.

Notes de dégustation

- Robe rouge rubis intense avec des reflets d'amarante.
- Nez qui offre une gamme olfactive teintée de nuances d'épices noires, de confiture de fruits noirs et de cacao, recouvertes de notes de maquis méditerranéen et de vanille.
- ♦ En bouche, il est large et puissant, chaud et profond, soutenu par des arômes boisés et de fruits rouges, des tanins intenses et doux qui accompagnent une finale longue & persistante.

Accords

Parfait avec du bœuf, de l'agneau et des pâtes.

Distinctions internationales





Teneur en sucre 8,8 g/L Ta

Taux d'alcool 14,5%

Statut SL



Format Prix



750 ml

25.55\$