



MASSERIA BORGO DEI  
**TRULLI**

## Salice Salentino

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

### VARIETÀ:

90% Negroamaro, 10% Malvasia Nera

### ZONA DI PROVENIENZA:

Le uve di Negroamaro e Malvasia Nera sono accuratamente selezionate da vigneti a bassa resa in provincia di Brindisi.

### DENSITÀ ED ETÀ IMPIANTO:

Le viti sono allevate a Guyot. La densità di impianto è di circa 5.500 piante per ettaro, con una resa media di 2,3 kg per pianta. Le viti hanno un'età media di 15-25 anni.

### RACCOLTA:

Entrambe le varietà vengono raccolte a mano a fine settembre.

### VINIFICAZIONE:

Dopo la diraspatura, le uve non vengono pigiate. Questo permette alle uve di rimanere intatte e ottimizzando l'estrazione del colore. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata di 23-25°C per 8-10 giorni.

Durante la fermentazione vengono effettuati frequenti rimontaggi e delestage per conseguire una delicata estrazione di aromi e tannini soffici. Dopo la svinatura, viene indotta la fermentazione malolattica.

### AFFINAMENTO:

Dopo la fermentazione malolattica il vino viene travasato. L' 80% del vino viene posto in tank d'acciaio a temperatura controllata di 18°C. Il restante 20% viene posto in tonneau da 500 litri di secondo e terzo passaggio e lasciato in affinamento per 8 mesi.

### GRADAZIONE ALCOLICA:

13 %

### NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Il vino mostra un colore viola intenso, con piacevoli aromi di ribes nero, vaniglia e cioccolato. Al palato è vellutato, elegante e complesso. Il finale è molto ben equilibrato e persistente. Ideale servito con primi piatti a base di sughi di carne e arrostiti di carni rosse.