



MASSERIA BORGO DEI  
**TRULLI**

Salice Salentino  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA  
Riserva

**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 sia a Guyot e sia ad "Alberello Pugliese". La densità di impianto è di circa 5.500 piante per ettaro, con una resa media di 1,5 kg per pianta.

Le piante hanno una media di 20-35 anni di età

**RACCOLTA:**

Entrambe le varietà di uve vengono raccolte manualmente 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 e posto in tonneau di secondo e terzo passaggio e lasciato in affinamento per 12 mesi.

**GRADAZIONE ALCOLICA:**

14.5 %

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:**

Colore rosso scuro, violaceo; aromi intensi ed eleganti di ribes nero, frutta candita, pepe bianco e spezie. Al palato è pieno, vellutato e corposo, con tannini morbidi ma complessi e con un finale lungo e persistente.

Adatto per accompagnare svariati cibi, dai primi piatti a base di carne ai formaggi a pasta dura.

