

Salice Salentino Dop

Rosso Riserva Cosimo Taurino



Erstes Herstellungsjahr: 1977

Durchschnittliche Anzahl der Flaschen pro Jahr produziert: 230.000

Ort der Produktion: Guagnano (Le), Italien

Trauben, aus denen es hergestellt wird: Negroamaro 90%, Malvasia Nera 10%

Name und Weinberg Fläche: 35 Hektar

Weinberg Ausrichtung: Ost-West

Altimetry des Weinbau: Ebene

Art der Fläche: Ton und Kalkstein

Das Anbausystem: Zapfenkordon

Pflanzendichte: 6000 Pflanzen pro Hektar

Alter der Weinstöcke: 25-30 Jahre

Produktion pro Hektar: 80-90 Zentner

Erntezeit: zweite Septemberdekade

Gärtank Material: Verglastes Beton

Gärtemperatur: 25° C

Temperatur regulierungs system: Automatisches Kühlsystem

Gärung und Mazerationzeit: Gärung 18-20 Tage, Mazeration 8-10 Tage

Malolaktische Fermentierung: Ja

Holz Art und Kapazität der Fässer: Eichenfässern 2,25 Hektoliter

Dauer der Alterungszeit vor der Abfüllung: 6 Monate

Reifung: Geeignet für lange Reifung

Geruchs- und Geschmackstest

Farbe: Rubinrot, ziemlich intensiv, aber brillant, leicht Oranger Rand

Duft: Zartes Aroma, lang und dünn

Geschmack: trocken, voll und ausgewogen, warm mit leicht bitterem Nachgeschmack.
Kräftig und Qualitativ konsistent

Gastronomie

Klassifizierung: trocken rot

Serviert mit: Gebratenes weiß und rot Fleisch, Geflügel, Wild, Wurst und gegrilltes Fleisch gemisch

Serviertemperatur: 18° C