



# RAMI

## Salice Salentino DOC

**Tipologia / Wine Type**  
Rosso / Red

**Uve / Grapes**  
Negroamaro

**Appellazione / Appellation**  
Salice Salentino DOC

**Zona di produzione / Production Area**  
San Giorgio Ionico (TA), Puglia

**Sistema di allevamento / Vine Training**  
Cordone speronato / Spurred cordon

**Età media viti / Average age of vines**  
25-30 anni / 25-30 years old

**Suolo / Soil**  
Medio impasto sabbioso  
Medium texture with a good amount of sand

**Vendemmia / Harvest**  
Metà Settembre / Mid September

**Vinificazione / Vinification**  
Macerazione e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per 8 giorni ad una temperatura controllata di 24-26° C / Maceration and alcoholic fermentation with selected yeasts for 8 days at a controlled temperature of 24-26° C

**Affinamento / Ageing**  
In barriques di rovere francese per 3 mesi / In French oak barrels for 3 months

**Caratteristiche organolettiche / Tasting notes**  
Rosso rubino con sfumature violacee; bouquet ampio con note di prugna secca e ciliegia. In bocca è generoso e speziato, di buona struttura, con un finale che evidenzia la piacevole nota amarognola tipica del Negroamaro. / Purple-tinged ruby red colour; rich bouquet with dried plum and cherry notes. Generous and spicy in the mouth, with good structure and a finish exhibiting the pleasant, bitterish note typical of the Negroamaro grape.

**Abbinamenti / Best served with**  
Primi piatti ai ragù di carne, carni rosse al forno o alla griglia, brasati e bolliti, formaggi di media stagionatura. / First courses with meat sauces, roast lamb, pot roasts, medium-aged cheeses.

**Temperatura di servizio / Serving temperature**  
18-20° C

**Longevità / Longevity**  
7 anni / 7 years

**Grado alcolico / Alcohol by volume**  
14% vol

**Formato / Size**  
0,75 l

