



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 / In French oak barrels

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

