

# CANTINA SAN DONACI



## ANTICAIA SALICE SALENTINO *Denominazione di Origine Protetta* RISERVA

---

### DENOMINAZIONE

D.O.P. Salice Salentino

### VITIGNI

Negroamaro

### GRADAZIONE ALCOLICA

14 % vol.

### ZONA DI PRODUZIONE

Nel Salento province di Brindisi e Lecce

### COMPOSIZIONE TERRENO

Calcereo-Argilloso

### SISTEMA ALLEVAMENTO

Alberello Pugliese

### DENSITA' / IMPIANTO

4000 – 5000 ceppi per ettaro

### RESA PER ETTARO

q.li 90 – 100

### VINIFICAZIONE

In rosso con termo condizionamento del processo fermentativo

### AFFINAMENTO

Minimo due anni di invecchiamento di cui 6 mesi in barrique

### CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Di colore rosso rubino intenso, al naso esprime un bouquet di frutti rossi maturi, speziati come pepe nero, cuoio, tostati ed eterei.

### TEMPERATURA DEGUSTAZIONE

16 - 18° C

### ABBINAMENTI

Ottimo abbinato a formaggi stagionati, salumi e selvaggina

### FORMATI

750 ml - 3000 ml



---

Via Mesagne, 62 - 72025 San Donaci (Br)  
Tel. +39 0831.681085- Fax +39 0831. 681839  
[www.cantinasandonaci.eu](http://www.cantinasandonaci.eu)  
[info@cantinasandonaci.eu](mailto:info@cantinasandonaci.eu)