

CANTINA SAN DONACI



ANTICAIA SALICE SALENTINO *Denominazione di Origine Protetta* ROSATO

DENOMINAZIONE
D.O.P. Salice Salentino

VITIGNI
Negroamaro

GRADAZIONE ALCOLICA
12,5 % vol.

ZONA DI PRODUZIONE
Nel Salento province di Brindisi e Lecce

COMPOSIZIONE TERRENO
Calcareo-Argilloso

SISTEMA ALLEVAMENTO
Alberello Pugliese

DENSITA' / IMPIANTO
4000 - 5000 ceppi per ettaro

RESA PER ETTARO
q.li 100 - 110

VINIFICAZIONE
Tradizionale, per contatto pellicolare (alzata di cappello) il mosto sosta sulle vinacce per 10-12 ore, poi viene separato dalle vinacce ottenendo così il 40% del prodotto

AFFINAMENTO
Acciaio

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Di colore rosa corallo brillante, dal profumo di lamponi e fragoline di bosco e un delicato floreale di petali di rose. Caratterizzato da un sapore fresco, armonico e versatile

TEMPERATURA DEGUSTAZIONE
10 - 12 °C

ABBINAMENTI
Ottimo abbinato a zuppa di pesce, carni bianche e frutti di mare crudi

FORMATI
750 ml



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