Shop: www.televino.de
Email: info@televino.de
Tel: +49(0)7543 952186

Salice Salentino Riserva DOC 2019



Wissenswertes
Seinen Namen verdankt der Salice Salentino DOC einer Gemeinde nördlich von Lecce auf der salentinischen Halbinsel. Die reifen Beeren der Hauptrebe Negroamaro wurden dort bereits im 8. Jahrhundert v.Ch. kultiviert. Im Dialekt wird der Name Negroamaro abgeleitet von "niuru maru", um die Farbe schwarz und den etwas bitteren Geschmack zu identifizieren. Die Traube mit dem süßen Fruchtfleisch und der späten Reife bringt Weine sowohl mit fruchtigen als auch mit erdigen Aromen hervor.

Anbaugebiet
Eigene Weinberge im Gebiet Guagnano (LE).
 Erziehungsform: Zapfenkordon mit 4500 Weinstöcken/ha.

Traubensorte
Negroamaro 100%.

Boden
Kalk-, lehm- und kieselhaltiger, tiefgründiger und trockener Boden.

Herstellverfahren
Ernte der Trauben von Hand Ende September. Nach dem Pressen und Entrappen bleibt der Most mit einer Maischestandzeit von ca. 10 Tagen in Kontakt mit den Schalen. Die Gärtemperatur beträgt konstant 25–26°C. Nach Beendigung der malolaktischen Gärung reift der Rotwein ca. 6 Monate in Barriques mit zweiter und dritter Belegung. Restliche Reifezeit in Edelstahl.

Farbe
Lebendiges, aber kein dunkles Feuerrot.

Bukett
Karamellisierte schwarze Früchte und Gewürze entfalten sich zu deutlich wahrnehmbaren Noten von Blutorange, Minze, Tabak und Teeblatt.

Geschmack
Am Gaumen kehren die olfaktorischen Eindrücke wieder und werden vom präsenten, aber nicht übertriebenen Alkohol getragen. Im Gegenspiel mit den Tanninen und der frischen Säure zeigt sich Balance und Weichheit.

Serviertemperatur
Servieren Sie den Rotwein 18°C.

Lagerung
Der Salice Salentino Riserva DOC kann noch bis zu 4-5 Jahre nach der Weinlese reifen.

Serviervorschlag
Der Salice Salentino Riserva DOC passt ausgezeichnet zu Kalbs- und Rinderbraten, Wild, Lamm und gereiftem Käse.

Sonstige Daten:

Art-Nr: 6078	Alkohol: 13,50% Volumen	Säure: 5,50 g/l	Restzucker: 4,00 g/l

Auszeichnungen:

CANTELE kte	Gründung: 1979	Besitzer: Familie Cantele	
	Duemilavitri 2023: 4 Punkte	Gambero R. 2023: 3 Gläser	
	Flaschen: 1.500.000	Önologe: Gianni Cantele	
	Standort: Guagnanon (LE)	Weinberge: 48 ha	