



ACQUISTATO IL

Salice Salentino Selvarossa Riserva DOP

2019

Cuore pulsante del Salento



Svinando

Vigorous, decisive but harmonious, to leave the mark a wine must be like this. Reflexes of amaranth and notes of dried fruit and jam in a fragrant wine, with vigorous tannins but never invasive. An unforgettable wine.

The Selvarossa Riserva is a real Salentino: tough and untamed but under the armor hides the sweet and welcoming heart of its land. To create a wine like this, beyond the best soils, the best vineyards, the hard work of the cellar, the heart of those who love their work and their land, and the passion that is perceived in the Selvarossa of Cantine Due Palme. Cantine Due Palme is a cooperative company that today collects more than 1000 growers who control together 2500 hectares of vineyards distributed in the provinces of Brindisi, Taranto and Lecce. The dream of Angelo Maci, descendant of a family of vintners, was that of creating a reality important that produced wines of quality and brought into the world the Salentino viticultural culture. The project took shape 27 years ago with the first nucleus of 15 partners who from then on have never stopped, always more determined to be protagonists in the land of wine.

Can you interest you in the Magnum 1,5L of Selvarossa Riserva Due Palme?

La Vigna	
Terreno	Terreni profondi, di medio impasto argillosi
Esposizione	Sud-est, 90m s.l.m
Allevamento	Spalliera a cordone speronato
Densità imp.	4500 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Rosso fermo secco DOP
Provenienza	Puglia
Uve	Negroamaro 85%, malvasia nera 15%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Ideale con primi piatti robusti e decisi, è perfetto con carne grigliata, selvaggina, agnello. Molto interessante con formaggi fermentati e stagionati.
Vinificazione	La fermentazione, con macerazione delle parti solide dell'acino, è di 14 giorni ad una temperatura non superiore ai 20°. Il vino viene poi travasato in barrique nuove, dove completa la fermentazione malolattica. Affina 9 mesi in legno, per poi essere imbottigliato.
Sensazioni	È un vino estremo fin dai profumi: cupi, giocati su toni caldi di confettura di ciliegie e frutta essiccata, con qualche lieve nota di vaniglia e liquirizia. Di spessore e corpo, denso e pieno, in bocca sprigiona struttura e potenza. Il finale però è morbido, poetico

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821