

## Maiana Salice Salentino Rosso DOC

Vino rosso intenso ottenuto da Negroamaro e Malvasia Nera di Lecce. Al naso presenta note fruttate di prugna e speziate di vaniglia. In bocca è morbido, vellutato e piacevolmente tannico. Ottimo con arrostiti e formaggi.

**UVE:** Negroamaro (90%); Malvasia Nera (10%)

**TERRENO:** medio impasto

**ALLEVAMENTO:** alberello pugliese con 7000 ceppi per ha

**ETÀ MEDIA DEL VIGNETO:** 30 anni

**VENDEMMIA:** fine settembre

**RESA PER HA:** 80 q. li

**AFFINAMENTO:** minimo 6 mesi in botte

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** minimo 3 mesi

**FORMATO BOTTIGLIA:** 375/750 ml.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18°C



## LA GRANDE TRADIZIONE

Red intense wine made with Negroamaro and Malvasia Nera di Lecce. The nose has fruity hints of plum and spiced of vanilla. In the mouth it is smooth, velvety and nicely tannic. Very good with roasted meats and cheeses.

**GRAPES:** Negroamaro (90%); Malvasia Nera (10%)

**SOIL:** medium - textured

**TRAINING SYSTEM:** Apulian head training with 7000 vinestocks per ha

**VINEYARD AVERAGE AGE:** 30 years

**HARVEST:** end of September

**YIELD PER HA:** 8 tonnes

**MATURATION:** at least 6 months in barrel

**BOTTLE AGEING:** at least 3 months

**BOTTLE SIZE:** 375/750 ml.

**SERVING TEMPERATURE:** 16-18°C