

Donna Lisa Salice Salentino Rosso Riserva DOC

Salice Salentino affinato in barrique dal colore rosso intenso con un'unghia granata. Al naso si sprigionano profumi di confettura di mirtillo e ribes nero, note speziate di vaniglia, liquirizia e sfumature tostate. In bocca è pieno e vellutato, ricco di eleganti tannini. Si consiglia di abbinarlo ad arrostiti, cacciagione e formaggi stagionati.

UVE: Negroamaro (90%);

Malvasia Nera di Lecce (10%)

TERRENO: medio impasto

ALLEVAMENTO: alberello pugliese con 7000 ceppi per ha

ETÀ MEDIA DEL VIGNETO: 70 anni

VENDEMMIA: fine settembre

RESA PER HA: 50 q. li

AFFINAMENTO: minimo 18 mesi in barrique

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 6 mesi

FORMATO BOTTIGLIA: 750/1500 /3000 ml.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C



LINEA DONNA LISA

Salice Salentino refined in barrique, of an intense red colour and garnet-coloured highlights. The nose has scents of blueberries and blackcurrant jam, spiced hints of vanilla, liquorice and a toasted touch. In the mouth it is full and velvety, rich of elegant tannins. Suggested with roasted meat, game and ripe cheeses.

GRAPES: Negroamaro (90%);

Malvasia Nera di Lecce (10%)

SOIL: medium-textured

TRAINING SYSTEM: Apulian head training with 7000 vinestocks per ha

VINEYARD AVERAGE AGE: 70 years

HARVEST: end of September

YIELD PER HA: 5 tonnes

MATURATION: at least 18 months in barrique

BOTTLE AGEING: at least 6 months

BOTTLE SIZE: 750/1500/3000 ml.

SERVING TEMPERATURE: 18°C