



## SALICE SALENTINO ROUGE DOC

<b>Marque</b>	Le Pitre
<b>Vin</b>	Salice Salentino Rosso
<b>Classification</b>	Appellation d'Origine Contrôlée
<b>Zone de production</b>	Salice Salentino et autres communes dans la province de Lecce et Brindisi
<b>Type de sol</b>	Calcaire et argileux
<b>Système de culture</b>	De préférence en gobelet
<b>Rendement q.li par hectare</b>	Maximum 90
<b>Cépages utilisés</b>	Negroamaro et Malvasia noire
<b>Climat</b>	Hivers doux avec des printemps et étés très secs
<b>Vendange</b>	À maturité optimale avec une sélection soignée des raisins
<b>Technique de vinification</b>	Fermentation du moût à température contrôlée, macération traditionnelle pendant 15 à 20 jours avec utilisation du délestage et du remontage. Réalisation de la fermentation malolactique de préférence en bois et en environnement contrôlé
<b>Affinage</b>	De préférence en bois puis 2 mois en bouteille
<b>Couleur</b>	Rouge intense avec des reflets grenat
<b>Parfum</b>	Bouquet intense de marasca et prune avec des notes épicées et des notes balsamiques
<b>Goût</b>	Velouté, plein et harmonieux
<b>Teneur en alcool</b>	13,5% vol
<b>Accords mets et vins</b>	Rôtis et gibier
<b>Température de service</b>	18-20° C
<b>Verre recommandé</b>	Cuvette à pied moyen en verre transparent
<b>Conservation</b>	Bouteille conservée verticalement dans des environnements à température maximum 25° C, humidité maximale 80%
<b>Durée</b>	3-4 ans si conservé dans des caves adaptées