



**FEUDORO**  
*selezione*

*Linea Classica*

**SALICE SALENTINO RISERVA**  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

**Classificazione:** D.O.P. Salice Salentino Riserva.

**Uve:** Negroamaro 80% - Malvasia nera 20%.

**Zona di produzione:** Cellino San Marco (BR), Salice Salentino (LE).

**Sistema di allevamento:** Alberello e spalliera (4.500 ceppi per ha).

**Epoca di vendemmia:** Terza decade di Settembre.

**Vinificazione:** Dopo la pigiatura e la diraspatura, il mosto rimane in macerazione con le bucce per 6-7 giorni a temperatura termocontrollata di 24° - 25°C.

**Affinamento:** A fermentazione malolattica completata, il vino sosta in barriques di secondo e terzo passaggio per circa 9 mesi e in acciaio fino al completamento del periodo di affinamento richiesto dal disciplinare di produzione.

#### **Note organolettiche**

Colore rosso rubino intenso e luminoso. È l'amarena racchiusa in un cioccolato fondente il tratto più raffinato del suo profilo olfattivo seguito da pot-pourri, foglie di the, bastoncini di liquirizia e spezie. La fragranza del frutto e le delicate note tostate chiudono l'assaggio in perfetto equilibrio tra acidità e tannino.

#### **Abbinamenti gastronomici**

Cacciagione, cinghiale, capretto alla brace.

Per tradizione: bombette, torcinelli, pezzetti di cavallo al sugo e formaggio canestrato pugliese a lunga stagionatura.

Temperatura di servizio: 18° C.

**Appellation:** D.O.P. Salice Salentino Riserva.

**Varietal composition:** Negroamaro 80% - Malvasia nera 20%.

**Vineyards location:** Cellino San Marco (BR), Salice Salentino (LE).

**Training:** Alberello and espalier (4.500 stumps).

**Harvest:** Third decade of September.

**Vinification:** After the crushing and de-stemming, the must remains in maceration in its husks for 6-7 days at a controlled temperature of 24-25°C.

**Aging:** After the malolactic fermentation, the wine stay in barriques of second and third passage for about 9 months and then in steel until the requested aging of the product specification.

#### **Tasting notes**

Intense and bright red ruby. The most refined feature of its olfactory profile is the black cherry inside a chocolate candy followed by potpourri, tea leaves, sticks of licorice and spices. The fruity fragrance and the delicate toasted notes close the tasting with a perfect balance between sourness and tannin.

#### **Food pairing**

Game, boar, little goat.

According to tradition: bombette, torcinelli, horse meat in tomato sauce and Apulian canestrato cheese with long maturing.

**Serving temperature:** 18°C.

