

PEZZO MORGANA - *Salice Salentino D.O.C. Riserva*

CARATTERISTICHE VITICOLE

Vitigno: Negroamaro

Denominazione: Salice Salentino D.O.C. - Riserva

Zona di produzione: Cellino San Marco

Altitudine: 70 mt s.l.m.

Esposizione: Ovest, Sud-Ovest

Tipo di terreno: argilloso e calcareo con sottosuolo di natura carsica

Età dei vigneti: 15 anni

Tipo di allevamento: alberello pugliese con sesto d'impianto a *Settonce*

Densità di piantagione: 5.100 viti per ettaro

VINIFICAZIONE

Epoca di vendemmia: terza e quarta settimana di settembre.

Modalità di raccolta: manuale in piccole cassette.

Vinificazione: i grappoli che arrivano in cantina vengono selezionati al passaggio sul nastro di cernita. Si è prestata molta cura alle fasi fermentativa ed estrattiva, effettuando *dèlestages* e rimontaggi nel rispetto degli aromi varietali e dell'elevato contenuto in colore degli acini. Le fermentazioni vengono condotte con temperature medie di 27°, senza mai oltrepassare i 31°, in modo da preservare al massimo sensazioni olfattive e tipicità del frutto. Dopo la svinatura, effettuata a fermentazione alcolica terminata, i vini sono immessi in botti di rovere dove svolgono la fermentazione malolattica. Dopo il periodo di affinamento sono travasati ed infine, dopo un attento assaggio, il vino viene imbottigliato.

Maturazione in legno: 12 mesi in barrique di rovere francese da 225 litri.

Affinamento in bottiglia: 6 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso con riflessi violetti; profumo ampio, persistente, fruttato, di marmellata di prugna e confettura di ciliegia; sentori di caramello e note speziate; gusto caldo, solare, rotondo, morbido. Il lungo finale lascia il campo a sentori di uva appassita e mandorla.

Gradazione alcolica: 14,5% Vol.

Temperatura di servizio: 16-18° C.

