

I VINI | Conte di Monforte  
Salice Salentino rosso Riserva D.O.C.



# Salice Salentino rosso Riserva D.O.C.

## VITIGNO

Principalmente Negroamaro

## INVECCHIAMENTO

almeno 12 mesi in botte e almeno 6 mesi in bottiglia

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°- 20° C.

## ABBINAMENTI CONSIGLIATI

arrosti, formaggi stagionati.

La Salice Salentino è la DOC più prestigiosa di Puglia, ottenuta principalmente da uve Negroamaro. Questo vino superbamente strutturato e complesso presenta un colore rosso intenso con riflessi granata. Al naso esalta sensazioni di frutta matura e note di spezie dolci. Forte e vellutato in bocca: è l'essenza dei colori e degli aromi di questo suggestivo territorio.

## GRAPES

Mainly Negroamaro

## AGEING

12 months in barrels at least, and 6 months in bottle

## BEST SERVED AT

18°- 20° C.

## FOOD PAIRINGS:

roasted meats, seasoned cheese.

Salice Salentino is the most prestigious Apulian DOC, mainly obtained from Negroamaro grapes. This delightful, superbly structured, complex wine, has an intense red color with garnet hints. At the nose gives ripe-fruity sensations and notes of sweet spices. Powerful and velvety in the mouth, it is the essence of colors and aromas of this suggestive piece of land.