

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



Salice Salentino rosso D.O.C.

VITIGNO

Principalmente Negroamaro

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18°C.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Arrosti misto, ragù di carne,
formaggi stagionati.

La DOC Salice Salentino è ottenuta principalmente da uva Negroamaro. Ha un caratteristico colore rosso intenso con fresche note speziate e profumi di frutta rossa. In bocca è pieno e avvolgente, ma mai eccessivo.

GRAPES

Mainly Negroamaro

BEST SERVED AT
18°C.

FOOD PAIRINGS

Mixed roast meats, meat ragout,
baked lamb, half-seasoned Cheese.

The Salice Salentino DOC is obtained mainly from Negroamaro grapes and it has a characteristic deep red colour with fresh spice and red fruit perfumes. In the mouth it is round and deep, full, but never intruding.