

Casato di Melzi

Salice Salentino DOC Riserva

Denominazione di Origine Controllata

Denominazione: DOC Sicilia

Zona di produzione: Sicilia

Tenore alcolico: 13,5%

Esame Organolettico

Colore: Rosso rubino intenso con note violacee, tendente all'arancione con l'invecchiamento.

Profumo: Vinoso, caratteristico e intenso.

Sapore: Pieno, asciutto, vellutato ed armonico.

Temperatura di servizio: 16°-18° C.

Abbinamento consigliato: Salumi stagionati, primi piatti con sughi robusti di carne, arrostiti di carne di maiale ed agnello, formaggi ovini stagionati.

La denominazione di questo vino deriva dalla cittadina omonima posta a nord di Lecce, zona di vigneti e uliveti, in cui sono sparse masserie e antiche torri di vedetta.

Il Salice Salentino rosso viene prodotto con le uve di vitigni Negroamaro, per la massima parte, e di Malvasia nera di Brindisi e Malvasia nera di Lecce. Il Negroamaro è di antica produzione. Le coltivazioni dell'area meridionale della Puglia, infatti, sin dal VI secolo a.C. erano caratterizzate quasi unicamente da questo vitigno. Il vino che ne deriva ha varie tonalità, dal rosso rubino al granato.

Da questa sua costante caratteristica e dal colore nero dei grappoli è derivata la denominazione dialettale "nuiru marue", modificatasi poi in Negroamaro. La coltivazione predominante è quella ad alberello pugliese con circa 5.500 piante per ettaro, delle quali il 25% è a coltivazione a espallier.

