



“Produciamo Salice dal 1954, per celebrare questo nostro storico vino, dall’annata 2004 l’etichetta riporta la scritta 50° vendemmia.”

Vino rosso intenso con riflessi granati, ricavato dai vitigni Negroamaro e Malvasia Nera. Al naso si alternano sensazioni fruttate di mora e amarena, note di basilico e spezie dolci dovute all’affinamento in botte. In bocca è morbido ed equilibrato con un tannino deciso ma mai invadente. Finale lungo e persistente. Ottimo con arrosti e formaggi stagionati.

UVE: Negroamaro (90%); Malvasia Nera di Lecce (10%)
TERRENO: medio impasto
ALLEVAMENTO: alberello pugliese con 7000 ceppi per ha
ETA MEDIA DEL VIGNETO: 40 anni
VENDEMMIA: fine settembre
RESA PER HA.: 70 q. li
AFFINAMENTO: minimo 12 mesi in botte
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 3 mesi
FORMATO BOTTIGLIA: 375 / 750 / 1500 / 3000 / 15000 ml.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

“We produce Salice since 1954, to celebrate this historic wine, from the 2004 vintage the label has the writing 50th vintage.”

Wine of an intense red colour with garnet-coloured hints, made of Negroamaro and Malvasia Nera. To the nose fruity sensations of blackberry and black cherry, notes of basil and sweet spices due to the refinement in oak barrels. In the mouth it is smooth and balanced with a strong but never intrusive tannin. Long last finish. Very good with roasted meats and ripe cheeses.

GRAPES: Negroamaro (90%); Malvasia Nera di Lecce (10%)
SOIL: medium - textured
TRAINING SYSTEM: Apulian head training with 7000 vinestocks per ha
VINEYARD AVERAGE AGE: 40 years
HARVEST: end of September
YIELD PER HA: 7 tonnes
MATURATION: at least 12 months in barrel
BOTTLE AGEING: at least 3 months
BOTTLE SIZE: 375 / 750 / 1500 / 3000 / 15000 ml.
SERVING TEMPERATURE: 16-18°C