

## PUTEUS

### DENOMINAZIONE

Salice Salentino Riserva  
D.O.P. Denominazione di Origine Protetta

### ZONA DI PRODUZIONE

Comprende gli interi comuni di Salice Salentino, Veglie e Guagnano (Le), San Pancrazio Salentino e San Donaci (Br); inoltre in parte dei territori dei comuni di Campi Salentina (Le) e Cellino San Marco (Br).

### ETÀ DEI VIGNETI

30 anni

### CARATTERISTICHE SUOLO

Argilloso - Calcereo

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello Pugliese

### VARIETÀ DELL'UVA

80% Negroamaro, 20% Malvasia Nera di Lecce

### CEPPI PER ETTARO

4.500

### RESA DI UVA PER ETTARO

80 q.li

### RESA DI VINO PER Q.LE UVA

65 litri

### EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda decade di settembre

### VINIFICAZIONE

Classica vinificazione in rosso, prolungando il tempo di contatto tra vinacce e mosto per consentire una maggiore estrazione di sostanze coloranti, aromatiche e tanniche, per far sì che il vino sia ben strutturato per l'invecchiamento. Susseguentemente la vinaccia viene separata dalla parte liquida (mosto vino). Questo viene abbinato in serbatoi d'acciaio inox per completare il processo di fermentazione.

### AFFINAMENTO VINO

A fermentazione ultimata, il vino viene separato dalle fecce e conservato in serbatoi d'acciaio per il primo anno, susseguentemente completa il suo ciclo di invecchiamento in botti di rovere. Infine viene stabilizzato, filtrato ed imbottigliato.

### ESAME ORGANOLETTICO

Alla vista un colore rosso intenso con sfuggenti riflessi violacei. Equilibrata tannicità con sentori speziati, ricco e armonioso in bocca.

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Accompagna egregiamente arrosti di carne, selvaggina, piatti piccanti e salumi.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 - 20° C

### GR. ALCOOL% VOL.

13,5

### AC. TOTALE (GR/LT)

6,1

### AC. VOLATILE (GR/LT)

0,32

### SO2 (MG/LT)

90

### pH

3,42

### ZUCCHERI (GR/LT)

2

