

Marchese di Borgosole



SALICE SALENTINO DOC, RISERVA

Marchese di Borgosole è un omaggio ai luoghi di origine delle uve ed a coloro che hanno favorito la nascita di un meraviglioso scorcio di mezzogiorno.

ISPIRAZIONE

Nell'800, dopo la resa del re Francesco II a Garibaldi e la caduta del Regno delle Due Sicilie, un gruppo di nobili adolescenti fuggì dalle esasperanti battaglie rifugiandosi nelle Serre Leccesi. Nascosti dalle incantevoli colline, immersi in un paesaggio quasi fiabesco, questi giovani fondarono il piccolo BorgoSole.



TARGET DI RIFERIMENTO

Amanti del vino, nostalgici, appassionati di racconti storici verosimili. Questo è un vino Riserva che ha bisogno di tempo per essere svelato.



BRAND

Il marchio Marchese di Borgosole ricorda il nome della piccola città "BorgoSole" fondata dal gruppo di giovani nobili, rappresenta, simbolicamente, energia positiva e splendidi paesaggi.



DESIGN

Design semplice, nostalgico e retrò. Riflette sentimenti profondi e ricordi del passato.



STILE DEL VINO

Maturo e gradevole, molto ben equilibrato.



REGIONE PUGLIA

Il clima è caldo e temperato, con abbondanti piogge durante tutto l'anno. In estate i venti africani causano un rapido e marcato innalzamento delle temperature con elevate escursioni termiche.



Marchese di Borghese

SALICE SALENTINO DOC

RISERVA



Negroamaro



Argilloso e calcareo



18/20 °C



Puglia



13,5% vol
750 ml



Rosso più o meno intenso con
bordi di luce ambrati



Odore gradevole e intenso



Sapore asciutto, pieno, robusto,
vellutato, caldo e armonioso



Consigliato con arrosti e carni
rosse. Ottimo con formaggi
stagionati

VINIFICAZIONE:

L'uva raccolta viene diraspata prima di effettuare la macerazione pre-fermentativa a 12-14 °C per estrarne gli aromi caratteristici; la fermentazione e le macerazioni durano 15/20 giorni a temperatura controllata di 25/27 °C, al termine di questo passaggio si completa la fermentazione alcolica e malolattica. Dopo la pressatura soffice, il vino viene affinato almeno 24 mesi, 6 dei quali, in botti di legno.