TORDELCOLLE

SALICE SALENTINO DOC, RISERVA

Il brand Tordelcolle esprime la cultura e le tradizioni culinarie italiane ove il vino è il protagonista indiscusso della tavola.

ISPIRAZIONE

I paesaggi ed i profili delle regioni Italiane sembrano essere il disegno di uno stilista. Antiche rovine arrivate sino a noi sono la testimonianza della magnificenza e della storia del Paese.

TARGET DI RIFERIMENTO

Persone che amano e rispettano i tempi della natura. Questo è un vino Riserva, che necessita del giusto tempo per maturare. Invecchiare ed affinarsi.

BRAND

Il nome del brand “Tordelcolle” è un tributo alla magnificenza delle rovine che, dall’alto dei colli, dominavano l’intea area circostante.

DESIGN

Semplice, chiaro e minimal.

STILE DEL VINO

Vino intenso dal profumo vinoso ed intrigante al palato, secco e morbido, piacevolmente lungo nel finale.

REGIONE PUGLIA

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.

TORDELCOLLE

SALICE SALENTINO DOC
RISERVA

Negroamaro

Argilloso, calcareo

18/20 °C

13,5% vol
750 ml

Colore rosso più o meno intenso tendente al granato con l'invecchiamento

Vinoso, etereo, caratteristico, piacevole e intenso al naso

In bocca risulta pieno, vellutato, caldo ed armonico

Ottimo servito con arrosti di carni bianche e rosse, pollame, cacciagione, selvaggina, salumi e grigliate miste

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.