



50° vendemmia Salice Salentino Riserva Doc



“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.

VITIGNO: Negroamaro (90%); Malvasia Nera di Lecce (10%)

ANNATA: 2015

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5%

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

VINIFICAZIONE: Alla diraspatura-pigiatura delle uve segue la macerazione a temperatura controllata (20 - 22° C) per un periodo di 8 -12 giorni. Dopo la fermentazione malolattica il vino è messo ad affinare in botti di rovere di 30 hl per circa 12 mesi. Diventa “Riserva” dopo 2 anni dalla data di vendemmia

AFFINAMENTO: minimo 12 mesi in botte

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 12 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 roasts and ripe cheese.

VARIETY: Negroamaro (90%); Malvasia Nera di Lecce (10%)

VINTAGE: 2015

ALCOHOL: 13,5%

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

VINIFICATION: The grapes after a soft pressure and the separation of grape-stalk are submitted to particular maceration at checked temperature (20 - 22° C) for a period of 8-12 days. After the fermentation the wine is put to sharpen in oak barrels of 30 hls for about 12 months. It becomes “Reserve” after 2 years from the date of harvest .

MATURATION: at least 12 months in barrel

BOTTLE AGEING: at least 12 months

BOTTLE SIZE: 375/750/1500/3000/15000 ml.

SERVING TEMPERATURE: 16-18°C

Premi /Awards

Vendemmia/Vintage '14:

'Tre Bicchieri' by Gambero Rosso

'Grand Gold and Best of Show Italy' by Mundus Vini

Vendemmia/Vintage '13:

Vino Quotidiano da Slow Wine

Gold Medal by Mundus Vini

Silver Medal by Sakura Japan Women's Wine Awards

Vendemmia/Vintage '11:

Due Bicchieri (Gambero Rosso)

91 p. (Wine Enthusiast)

85 p. (Mundus Vini)

89 p. (Wine Spectator)

Vendemmia/Vintage '10:

Tre bicchieri (Gambero Rosso)

Medaglia Bronzo (DAWA)

Vendemmia /Vintage '09:

Tre bicchieri (Gambero Rosso)

Medaglia d'Argento (IWSC London)

Medaglia d'Argento (Winepress China)

Medaglia D'Argento (Mundus Vini)

Medaglia di Bronzo (Wine100Competition Shanghai)

Leone de Castris

Via Senatore de Castris n. 26 73015 Salice Salentino (Lecce)

www.leonedecastris.com

Seguici su/Follow us

