



**ILBARONE
SALICE SALENTO D.O.P.
ROSSO**



Varietà di uve
Negroamaro - Malvasia Nera

Zona di produzione
Puglia – Salento

Natura del suolo

Calcareo di origine carsica ricco di sesquiossidi di ferro ed alluminio (terre rosse tipiche del Salento) che conferiscono al terreno calore.

Resa per ettaro
8 – 9 t

Vinificazione

L'uva pigiata viene fatta fermentare in fermentini termocondizionati alla temperatura di 24 – 26° C. La macerazione dura da 7 a 10 giorni. In seguito le uve ammestate vengono pressate. Il vino nuovo viene stoccatto in cisterne; dopo la fermentazione malolattica subirà il primo travaso.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: vinoso, etereo.

Sapore: tipico, pieno ed asciutto

Abbinamento gastronomico: arrosti, intingoli saporiti, salumi e formaggi a pasta dura.

Temperatura di servizio: 18 – 20° C.

Dati analitici:

Alcole: 14,00 %vol.

Acidità totale: 5,5 g/l

Anidride solforosa: 95 mg/l

Affinato in barrique

EN **Grape varieties**
Negroamaro - Malvasia Nera

Production zone
Puglia – Salento

Ground nature

Carsic calcareous origin, rich in iron and aluminium sesquiossids (typical Salento red soils) which give warmth to the round.

Harvest base per hectare
8 – 9 t

Vinification

After dipping grapes undergo to fermentation inside thermocconditioned tanks at temperature of 24-26°. Maceration lasts in 7-10 days. Then musted grapes are pressed. Fresh wine is stocked in tanks and after malolactic fermentation is poured off for the first time.

Organoleptic Characteristics

Colour: intense ruby red.

Aroma: ethereal and vinous.

Flavour: typical, full and dry.

Serving suggestions: roasts, tasty dishes, pork products and cheeses.

Serving temperature: 18 – 20° C.

Analytical data:

Alcohol: 14,00 %vol.

Total acidity: 5,5 g/l

Sulfur dioxide: 95 mg/l

Matured in oak casks

DE **Rebsorte**
Negroamaro - Malvasia Nera

Anbaugebiet
Apulien – Salent

Bodenbeschaffenheit

Kalkig, karstig, der hohe Gehalt an Hydroxiden, Eisen und Aluminium verleiht dem Boden Waerme (rote Erde typisch fuer den Salent).

Durchschnittlicher Ertrag/Hektar
8 – 9 t

Ausbau

Die gekelterten Trauben werden in temperaturkontrollierten Gaerbehaeltern bei 24-26°C ausgebaut. Das Garverfahren betraegt 7 bis 10 Tage. Danach wird der Most gefiltert und in Zisternen gelagert, nach der Apfel-Milchsaeuregaerung wird der junge Wein das erste Mal abgezogen.

Weincharakter

Farbe: intensives Rubinrot.

Duft: wenig und aetherisch.

Geschmack: typisch, vollmundig und trocken.

Empfehlung: Grillgerichte, herzhafte Sossen, Wurst und Hartkaese.

Serviertemperatur: 18 – 20° C.

Analysenwerte:

Alkoholgehalt: 14,00 %vol.

Gesamtsauregehalt: 5,5 g/l

Schwefeldioxyd: 95 mg/l

Ausbau in Barrique