



## ILGRANDUCA SALICE SALENTO D.O.P. RISERVA ROSSO



**Varietà di uve**  
Negroamaro - Malvasia Nera

**Zona di produzione**  
Puglia – Salento

### Natura del suolo

Calcareo di origine carsica ricco di sesquossidi 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 granato con lievi riflessi aranciati.

**Profumo:** lieve, con sottili sentori di cioccolato e vaniglia.

**Sapore:** morbido e vellutato.

**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:** 5,4 g/l

**Anidride solforosa:** 107 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 sesquioxids (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 thermoconditioned 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:** garnets red with orange shades.

**Aroma:** smooth chocolate and vanilla touches.

**Flavour:** smooth and velvety.

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

**Serving temperature:** 18 – 20° C.

### Analytical data:

**Alcohol:** 14,00 %vol.

**Total acidity:** 5,4 g/l

**Sulfur dioxide:** 107 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:** tiefes Granatrot mit leichten orangefarbenen Reflexen.

**Duft:** leicht, mit leichten Anklängen an Schokolade und Vanille.

**Geschmack:** weich und samtig.

**Empfehlung:** Grillgerichte, herzhafte Sossen, Wurst und Hartkaese.

**Servierteperaturen:** 18 – 20° C.

### Analysenwerte:

**Alkoholgehalt:** 14,00 %vol.

**Gesamtsauregehalt:** 5,4 g/l

**Schwefeldioxyd:** 107 mg/l

**Ausbau in Barrique**