Puglia | Apollonio

Salice Salentino Rosso

Salice Salentino Dop

Proprietà	Marcello e Massimiliano Apollonio
Inizio attività	1870
Vitivinicoltura	Convenzionale
Ettari	120
BTG prodotte	1.500.000



SALICE SALENTINO ROSSO

Vino rosso

Codice 69483

Annata 2021
Tipologia Rosso fermo
Colore Rosso
Territorio Salento
Vitigni Negroamaro, Malvasia Nera

Sostenibilità Convenzionale
Vitigni Negroamaro 80% Malvasia Nera 20%
Vinificazione In grandi tini di rovere di Slavonia
Suolo Calcareo-argilloso
Abbinamento Carni rosse, zuppe di pesce, bolliti, salumi, formaggi fermentati e a pasta dura.
Vista Rosso rubino intenso.
Olfatto Profumi intensi ed eleganti di mora e prugna.
Gusto Corposo, vellutato e armonico con un persistente aroma fruttato sul finale. Buona acidità e struttura tannica. Equilibrato, morbido ed etereo.
Affinamento 6 mesi in barrique di rovere francese di tostatura media, 6 mesi in grandi botti di Slavonia da 3000/5500 litri e 6 mesi in bottiglia.
Sistema di allevamento Alberello pugliese
Sesto d'impianto 3.000 ceppi/ha
Resa per ettaro 60-80 q.li/ha
Vendemmia Manuale
Epoca di vendemmia Metà settembre
Acidità totale 5,5 g/l
Grado alcolico 14,00 % vol
Temperatura di servizio 16°-18°
Altre informazioni
Il Primitivo, vitigno a bacca nera autoctono della Puglia, deve il suo nome alle caratteristiche fasi vegetative della pianta, tutte precoci, dalla maturazione al germogliamento, dalla fioritura all'invaiatura, da cui deriva il vecchio nome di "Primaticcio".