

ALBAROSSA SALICE



Negroamaro 100%, spalliera, 100 quintali per ettaro. D.O.P. Salice Salentino, la più classica denominazione del Salento: la vinificazione segue le tecniche tradizionali, mentre l'affinamento si divide tra cemento e legno. Il 30 della massa viene affinato per circa cinque mesi in barrique nuove, legni americani poco tostati, che esaltano il frutto e la struttura. Il resto riposa in cisterne interrato di cemento, oramai ricoperte di acciaio, eredità della storica cantina, e attualmente tutte ristrutturato.

Tasting Notes by Fabio Scarpitti, campione italiano Sommelier

Esame Visivo: vino di colore rosso rubino carico con riflessi viola, limpido, trasparente, brillante e di buona consistenza

Esame Olfattivo: vino intenso, molto fine, di buona complessità e buona persistenza, con sentori fruttati di frutta rossa come ciliegia, ribes e prugna, note floreali di viola e note eteree.

Esame Gustativo: vino secco, vellutato, con una bella alcolicità, morbido, di buona persistenza e intensità. Nell'insieme il vino è equilibrato e presenta in fase retrogustativa note di frutta rossa fresca.

Servire a 12° in calici a vino rosso di media grandezza.

Si abbina a formaggi tipo caciocavallo podolico o a straccetti di carne di cavallo con purè di fave e cipolla rossa stufata.

PALAMÀ®
ITALIA

VINI DEL SALENTO

SINCE 1936

www.vinicolapalama.com