



MONTE TESSA

Salice Salentino



Zona di produzione:
Puglia, Salento,
250/300 slm



Piante per ettaro:
5500



Terreno:
Sabbioso e argilloso



Vinificazione:
Diraspatura dell'uva e
macerazione a 4/5°C
per 36 ore. Fermentazione
alcolica a temperatura
controllata e svinatura
6 giorni dopo il termine
della stessa. Pressatura
soffice delle vinacce.



Vitigno:
60% Negroamaro
40% Malvasia nera



Età dei vigneti:
10-25 anni



Affinamento:
Dopo la fermentazione
il vino viene travasato in
botti di rovere francese di
medio tostatura e rimane
in affinamento per 6 mesi.
Successivamente viene
imbottigliato e affinato
in bottiglia per 4 mesi.



**Sistema
di allevamento:**
Spalliera con potatura
cordone speronato,
alberello pugliese

ESAME ORGANOLETTICO



Colore:
Rosso intenso
con riflessi violacei



Profumo:
Intenso e fruttato con delicate
note speziate miste a note
di ciliegia e amarena



Gusto:
Morbido e persistente,
rispecchia pienamente le
sensazioni del naso, tannino
sapientemente equilibrato



Abbinamento gastronomico:
Carni rosse alla brace,
primi con carni rosse tipici
della cucina mediterranea
e formaggi stagionati



Mescita:
Servire a temperatura di 18/20°C
Decantare prima di servire

