

# DRINKS.

## Domiziano Salice Salentino Riserva DOP 2016 75cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	705789
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Apulien
Abfüller	Cantine Due Palme, Via San Marco 130, 72020 Cellino San Marco, Brindisi, Italia
Marke	Domiziano
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	>20 Monate
Degustationsnotiz	vollmundig, lieblich und fruchtig mit angenehmem Schmelz und wohl integrierten Tanninen. Es zeigen sich Anklänge von roten Johannisbeeren, Kirschmarmelade, Lakritz, Vanille und Datteln sowie ein Hauch von geröstetem Eichenholz.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 85% Negroamaro und 15% Malvasia Nera
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben



Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	18 Grad
Jahrgang	2016
Passend zu	Kalb- und Rindfleisch, Lamm, Pizza & Pasta

## Beschreibung

Die Cantine Due Palme ist eine Winzer-Genossenschaft in Apulien, die 1989 mit 15 Mitgliedern startete und heute über 1'000 Weinbauern zählt. Gemeinsam bewirtschaftet man eine Rebfläche von 2'500 Hektar, was eine grosse Vielfalt an Weinen mit sich bringt. Der respektierte Önologe Angelo Maci ist Vorsitzender der Genossenschaft, die eine riesige, technologisch fortschrittliche Weinkellerei in Cellino San Marco betreibt. Der Salice Salentino ist ein herkunftsgeschützter Wein mit DOC-Status. Das Kürzel DOP steht für «Denominazione di origine protetta» und löste bereits 2009 das Kürzel DOC ab, konnte sich aber nie ganz durchsetzen. Damit ein Rotwein als Salice Salentino bezeichnet werden darf, muss er aus den Provinzen Lecce oder Brindisi stammen und zu mindestens 75% aus Negroamaro-Trauben gekeltert worden sein. Der Rotwein von Domiziano ist eine Cuvée aus 85% Negroamaro und 15% Malvasia Nera - jene Rebsorten sind typisch für die süditalienische Weinlandschaft und werden häufig miteinander verschnitten, da sich ihre organoleptischen Eigenschaften wunderbar ergänzen. Nach der Lese im Herbst wird ein Teil der Trauben im Keller trocknen gelassen, um eine höhere Fruchtzuckerkonzentration zu erzielen. Der fertig vergorene Wein reift mindestens neun Monate lang in Barriques aus französischer Eiche und weitere zwölf Monate in der Flasche. Im Glas zeigt sich der Salice Salentino Riserva von einer kräftig rubinroten Farbe. Er setzt Aromen von Kirschen, Johannisbeeren, Vanille und Lakritz frei.