DRINKS.

Domiziano Salice Salentino Riserva DOP 2016 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	705789
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Pouilles
Embouteilleur	Cantine Due Palme, Via San Marco 130, 72020 Cellino San Marco, Brindisi, Italia
Marque	Domiziano
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	>20 mois
Dégustation	Corsé, doux et fruité, avec un agréable fondant et des tannins bien intégrés. Des notes de groseilles, de confiture de cerises, de réglisse, de vanille et de dattes apparaissent, ainsi qu'un soupçon de bois de chêne grillé.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de 85% de Negroamaro et 15% de Malvasia Nera
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié

Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	18 degrés
Millésime	2016
En accord avec	veau et bœuf, agneau, pizzas & pâtes

Description

La Cantine Due Palme est une coopérative de vignerons des Pouilles, qui a débuté en 1989 avec 15 membres et compte aujourd'hui plus de 1 000 vignerons. Ensemble, ils cultivent un vignoble de 2'500 hectares, ce qui leur permet de produire une grande variété de vins. L'œnologue respecté Angelo Maci est le président de la coopérative, qui exploite une immense cave à vin technologiquement avancée à Cellino San Marco. L'abréviation DOP signifie "Denominazione di origine protetta" et a remplacé l'abréviation DOC dès 2009, mais elle n'a jamais pu s'imposer complètement. Pour qu'un vin blanc puisse s'appeler Salice Salentino, il doit provenir des provinces de Lecce ou de Brindisi et être composé à 75% au moins de raisins Negroamaro. Le vin rouge de Domiziano est une cuvée composée à 85% de Negroamaro et à 15% de Malvasia Nera - ces cépages sont typiques du paysage viticole du sud de l'Italie et sont souvent assemblés, car leurs caractéristiques organoleptiques se complètent à merveille. Après leur récolte en automne, une partie des raisins sèche dans la cave, ce qui leur permet d’obtenir une plus grande concentration de fructose. Le vin fermenté fini est vieilli pendant au moins neuf mois dans des barriques en chêne français et douze mois supplémentaires en bouteilles. Dans le verre, le Salice Salentino Riserva présente une forte couleur rouge rubis. Il dégage des arômes de cerise, de groseille, de vanille et de réglisse.