BRUNILDE DI MENZIONE

IT EN

Brunilde di Menzione



Salice Salentino DOC Riserva

Vinificazione

Dopo raccolta e fermentazione i vini sostano qualche mese in acciaio per poi essere affinati per 24 mesi di cui 6 in legno. Al termine dell'affinamento i vini vengono imbottigliati e affinati ulteriormente per qualchea mese nella bottiglia.

Caratteristiche

Un rosso dal colore rubino con riflessi granati che anticipa un bouquet olfattivo piacevole e fruttato che ricorda i frutti di bosco e la confettura di more, al palato offre una struttura complessa e avvolgente che lascia il segno dell'affinamento in legno con note di vaniglia e cioccolato fondente ma senza eccedere nelle note boisè, con leggero ritorno di spezie chiude la bevuta manifestando la sua persistenza.

Abbinamenti

Ottimo con piatti tipici della tradizione pugliese come le trofie al forno e cavatelli con salsiccia e funghi, secondi piatti come i rotolini di carne di cavallo in umido o agnello alle erbe aromatiche.

Negroamaro e altri vitigni a bacca Rossa dell'Arco Ionico	**Puglia**	**18-20 °C**	**Alcol: 13.5%** **Zuccheri: 8 g/l**