



## 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 qualche 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**