



# Cooperativa Agricola Salentina TENUTA PALESE



## Tenuta Palese Salice Salentino Rosso D.O.C.

*La storia del vino in Puglia ha origini antiche e nobili. I greci prima, ed i romani, poi apprezzavano il prodotto di questa terra. L'antico "merum" molto diverso e precursore del vino attuale veniva distribuito nel Mediterraneo e partiva dai porti della Puglia. Il vino salentino ha viaggiato sino ai nostri giorni, considerato sempre un buon vino da taglio che faceva da spalla a vini più conosciuti. Da qualche anno a questa parte questa tendenza è stata drasticamente ridimensionata, grazie all'opera valente dei produttori che hanno puntato alla valorizzazione qualitativa dei vitigni autoctoni. La Cooperativa Agricola Tenuta Palese con il suo impegno ha raggiunto punte d'eccellenza che con questo vino, come anche con tutti gli altri che impreziosiscono la sua produzione, vuole oggi presentare.*

<i>Tenuta Palese "Salice Salentino Rosso D.O.C."</i>		<i>Tenuta Palese Salice Salentino Rosso D. O.C.  Il Salice rosso si ottiene dalla vinificazione delle uve prodotte dai vitigni Negroamaro e Malvasia Nera. Si accompagna gradevolmente con i primi piatti a base di sughi di carne, con gli arrosti, cacciagione e formaggi a pasta dura.  Temperatura di servizio: 18°C avendo cura di stappare la bottiglia una, due ore prima del consumo.</i>
<i>Vitigno</i>	<i>Negroamaro, Malvasia Nera</i>	
<i>Sistema di coltura</i>	<i>Alberello</i>	
<i>Produzione</i>	<i>70 ql. per ettaro</i>	
<i>Vinificazione</i>	<i>Fermentazione sulle bucce 12 giorni, Affinamento del vino in bottiglia 6 mesi.</i>	
<i>Caratteristiche organolettiche</i>		
<i>Colore</i>	<i>Rosso rubino con riflessi granati</i>	
<i>Profumo</i>	<i>Persistente, vinoso</i>	
<i>Sapore</i>	<i>Sapito, asciutto</i>	
<i>Abbinamento cibo – vino</i>		
<i>Servire con i primi piatti a base di sughi di carne, on gli arrosti, cacciagione e formaggi a pasta dura.</i>		