

ANTICAIA®
SALICE SALENTINO
Denominazione di Origine Protetta
RISERVA

DENOMINAZIONE
Anticaia Salice Salentino Riserva DOP

VITIGNI
Negroamaro 90 %, Malvasia 10 %

GRADAZIONE ALCOLICA
14,00 %

ZONA DI PRODUZIONE
Nel Salento tra le province di Brindisi e Lecce

COMPOSIZIONE TERRENO
Medio impasto

SISTEMA ALLEVAMENTO
Alberello Pugliese

DENSITA' IMPIANTO
Almeno 4000 piante ad ettaro

RESA PER ETTARO
q.li 70 - 80

VINIFICAZIONE
In rosso con termo condizionamento del processo fermentativo

AFFINAMENTO
24 mesi in barriques

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Di colore rosso rubino intenso, al naso esprime un bouquet decisamente fruttato che si unisce ad un'elegante nota speziata, donata dall'invecchiamento in barrique da almeno 2 anni grazie al quale si fregia del termine "Riserva". Dal sapore secco, morbido e rotondo.

TEMPERATURA DEGUSTAZIONE
18 - 20 °C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
E' consigliato con formaggi forti ed arrostiti

FORMATI
375 ml. - 750 ml. - 3000 ml.

DENOMINATION
Anticaia Salice Salentino DOP Riserva

GRAPE VARIETY
Negroamaro 90%, Malvasia 10%

ALCOHOLIC STRENGTH
14,00%

PRODUCTION AREA
Salento in the area of Brindisi and Lecce

SOIL TYPE
Middle mixture

TRAINING SYSTEM
Apulian freestanding system

PLANT DENSITY
About 4000 plants per hectare

YIELD (per Hectare)
70-80 q

VINIFICATION
In red with thermo-controlling fermentation

AGEING
24 months in barriques

ORGANOLEPTIC FEATURES
Intense red ruby colour, it has a good fruity bouquet with a fine spicy sign, given by the ageing in barrique for at least 2 years, thanks to which, it is titled with the term "Riserva". Its taste is round, soft and dry.

SERVING TEMPERATURE
18-20%

FOOD PAIRINGS
It is suggested for strong cheese and roasts.

SIZE
375 ml. - 750 ml. - 3000 ml.



Via Mesagne, 62 - 72025 San Donaci (Br)
Tel. +39 831. 681085 - Fax +39 831. 681839
www.cantinasandonaci.eu
info@cantinasandonaci.eu