Salice Salentino Rosso Riserva DOC

Code SAQ : 14774242
Format : 750 ml

90 points - Robert M. Parker Jr (Wine Advocate ou www.robertparker.com)
3 bicchieri - *Vini d'Italia (Gambero Rosso) (millésime 2014)*
Médaille d'**OR** - *Sommelier Wine Award 2018 (millésime 2015) (SWA)*
Médaille de **Bronze** - *Decanter World Wine Awards 2018 (DWWA) (millésime 2015)*
92 points - *Falstaff*



DESCRIPTION

Intensément rouge avec des reflets grenat. Le nez révèle des arômes fruités rappelant la mûre et la cerise noire, avec des notes de basilic et d'épices, résultat de 12 mois en barrique. Soyeux et équilibré en bouche avec des tanins fermes, mais bien apprivoisés, et une finale complexe tout en longueur. Accompagne admirablement bien les viandes rôties et les fromages mûrs. Température de service : 16-18 °C.

OFFERT EN IMPORTATION PRIVÉE

Pays : Italie
Couleur : Rouge
Région : Les Pouilles
Appellation d'origine : Salice Salentino DOC
Désignation réglementée : Denominazione di origine controllata
Classification : Riserva
Cépage(s) : Negroamaro 90 % et Malvasia Nera 10 %
Degré d'alcool : 14 %
Taux de sucre : sec 2,1 g/L
Température de service : De 6°C à 8°C

PRODUCTEUR

Leone de Castris

AGENT PROMOTIONNEL

Agile, Vins et Spiritueux