



**VIGNETI REALE**

LECCE • 1921 • ITALIA

## **SANTA CROCE' – SALICE SALENTINO RISERVA DOP**

*LA BASILICA DI SANTA CROCE IN LECCE È CONSIDERATA IL CAPOLAVORO E IL PUNTO DI RIFERIMENTO DEL BAROCCO SALENTINO. ALLO STESSO MODO, QUESTO VINO HA L'AMBIZIONE DI ESSERE UNO DEI PUNTI DI RIFERIMENTO PER LA DOP CORRISPONDENTE.*

**VINO ROSSO, FERMO, PRODOTTO CON UVE NEGROAMARO 80% E MALVASIA NERA 20%, LASCIATO AFFINARE 12 MESI IN BARRIQUES DI ROVERE FRANCESE E ALMENO 6 MESI IN BOTTIGLIA.**

**NUMERO DI PIANTE PER ETTARO: TRA 4.500 E 5.000**

**PRODUZIONE PER ETTARO: TRA 6.000 E 8.000 KG, VENDEMMIA MANUALE, IN GENERE NELLA PRIMA DECADE DI SETTEMBRE  
ESAME ORGANOLETTICO: SI PRESENTA DI COLORE ROSSO RUBINO INTENSO**

**PERIODO DI MATURAZIONE: 12 MESI IN BARRIQUES DI ROVERE FRANCESE E 6 MESI DI AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA**

**PROFUMI & SAPORE: AMPI E PERSISTENTI CON SENTORI DI FRUTTI ROSSI MATURI, POLPOSO E VELLUTATO NEI TANNINI**

**BOTTIGLIA E TAPPO: BORDOLESE DA 850GR 750ML. SUGHERO NATURALE.**

**GRADAZIONE: 14% VOL.**

**ACCOMPAGNAMENTI: ARROSTI DI CARNI ALLA BRACE, SELVAGGINA E FORMAGGI STAGIONATI**

**TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C, SI CONSIGLIA DI STAPPARE LA BOTTIGLIA ALMENO UN'ORA PRIMA DI SERVIRLO.**

## **'SANTA CROCE' – SALICE SALENTINO RISERVA DOP**

*THE 'SANTA CROCE' CATHEDRAL IN LECCE IS THE MASTERPIECE AND THE REFERENCE POINT OF THE FAMOUS 'SALENTO BAROQUE'. IN THE SAME WAY, THIS WINE HAS THE AMBITION TO BE ONE OF THE LANDMARK OF THE RELATIVE DOP.*

**FLAT, RED WINE PRODUCED FROM NEGROAMARO 80% AND MALVASIA NERA 20% GRAPES, AGED IN FRENCH OAK BARRIQUES FOR 12 MONTHS AND 6 MONTHS IN BOTTLE.**

**PLANTS PER HECTARE: 4.500 – 5.000 (2.200 – 2.300 PER ACRE)**

**YIELD PER HECTARE: 6.000 – 8.000 KG (1.200 – 1.500 POUNDS)**

**TYPE OF HARVEST: TYPE OF HARVEST: MANUAL, WITH INDIVIDUAL CHOICE OF GRAPES, NORMALLY IN THE FIRST HALF OF SEPTEMBER**

**ORGANOLEPTIC EXAMINATION: RUBY RED, WITH ORANGE**

**SPARKLES THAT HAVE A PROPENSITY TO INCREASE WITH AGE**

**AGING PERIOD: 12 MONTHS IN FRENCH OAK BARRIQUES AND 6 MONTHS REFINEMENT IN BOTTLE**

**PERFUMES&TASTE: AMPLE AND PERSISTENT, SEASONED RED FRUITS, SMOOTH, VELVETY TANNINS**

**BOTTLE AND CORK: 850GR BORDELAISE 750ML. NATURAL CORK.**

**ALCOHOL: 14%**

**ACCOMPANIMENTS: EXCELLENT WITH RED GRILLED MEAT, GAME, AND SEASONED CHEESES**

**DRINKING TEMPERATURE: 18-20°C. To be opened at least one hour before serving.**

