



Luccarelli Salice Salentino 2010

Região:

Puglia

Tipo:

Tinto

Uva:

Negroamaro e Malvasia Nera di Brindisi

Teor Alcoólico:

13%

Degustação:

Vinho de cor vermelho grená com aroma de frutas frescas (ameixa e cereja), especiarias e ervas mediterrâneas. No paladar é seco, corpo médio, boa acidez, taninos finos e final equilibrado.

Acompanhamento:

Ideal para acompanhar frios, embutidos, carnes vermelhas e queijos curados.

Amadurecimento:

Colheita na segunda quinzena de setembro, fermentação alcoólica com temperatura controlada, prensagem leve para extração do vinho, amadurecimento em tanques aço inox.

Confraria SEAC. Jantar na Adega do Délio em 12/04/2014.