



Cosimo Taurino

Salice Salentino DOP Riserva



Prima annata di produzione: 1977

Numero medio di bottiglie prodotte annualmente: 230.000

Comune di produzione: Guagnano (Le)

Uve: Negroamaro 90%, Malvasia Nera 10%

Nome e superficie del vigneto: 35 ettari

Esposizione del vigneto: est-ovest

Altimetria del vigneto: pianura

Tipo di terreno: argilloso-calcareo

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità dell'impianto: 6000 piante per ettaro

Età delle viti: 25-30 anni

Resa per ettaro: 90 quintali

Epoca della vendemmia: seconda decade di settembre

Materiale vasche di fermentazione: cemento vetrificate

Temperatura di fermentazione: 25° C

Sistema di controllo della temperatura: impianto di raffreddamento automatico

Durata fermentazione e macerazione: fermentazione 30 giorni, macerazione 5-7 giorni

Fermentazione malolattica: quasi totale

Tipo di legno e capacità dei fusti: barriques di rovere 2,25 ettolitri

Durata dell'affinamento preimbottigliamento: 6 mesi

Operazioni enologiche per stabilizzare il prodotto: chiarificazione, filtrazione

Invecchiamento: adatto a lungo invecchiamento

Esame organolettico

Colore: rosso rubino piuttosto intenso ma brillante, lieve unghia arancione

Profumo: bouquet tenue, lungo e sottile

Sapore: asciutto, completo ed equilibrato, caldo su lieve fondo amarognolo, nerbo e stoffa consistenti

Gastronomia

Qualificazione: rosso asciutto

Accompagnamenti: arrostiti di carni bianche e rosse; pollame nobile, cacciagione, selvaggina, salumi e grigliate miste

Temperatura di servizio: 18° C