



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 È IL PRODOTTO DI PUNTA DELLA NOSTRA GAMMA DI VINI AUTOCTONI.

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 IN AGOSTO - 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: BORDOLESE PESANTE ‘DECÒ’ DA 750, 1500, 3000 ML GRADAZIONE: 13.5% 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 CONSIDERED THE MASTERPIECE AND THE REFERENCE POINT OF THE ‘SALENTO BAROQUE’. IN THE SAME WAY, THIS WINE IS OUR BEST PRODUCT.

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: MANUAL, WITH INDIVIDUAL CHOICE OF GRAPES, IN AUGUST AND 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 OF REFINEMENT IN BOTTLE

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

BOTTLE: 750, 1500, 3000 ML HEAVY BORDELAISE ‘DECO’ STYLE ALCOHOL: 13.5%

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

DRINKING TEMPERATURE: 18-20C. TO BE OPENED AT LEAST ONE HOUR BEFORE SERVING

