

HROZNO

Negroamaro a Malvasia Nera.

HISTORICKÉ A TECHNICKÉ POZNÁMKY

Skutočná hviezda našej produkcie, symbol excelentného výberu hrozna Selvarossa ktoré predstavuje salentskú esenciu. Negroamaro má 3000 rokov histórie v regióne, počas ktorého sa vyvinulo, aby poskytló vína s pevnými tanínmi a hlbokou, bohatou, takmer čiernou farbou. Na druhej strane Malvasia Nera je známa svojou eleganciou a jemným ovocným charakterom. Hrozno je zbierané ručne na historických viniciach Alberello Pugliese, vďaka čomu je vo víne cítiť podpis červenej zeme, ílu a grafitu. Časť hrozna sa pomaly suší v ovocnej pivnici. Naša Selvarossa sa nechá zrieť 9 mesiacov v sudoch z francúzskeho dubu a potom ešte dozrieva vo fľaši.

DEGUSTÁCIA

Intenzívne rubínovo červené víno s purpurovými iskrami. Vôňa je lákavá s tónmi čerešňového džemu, datlí, vanilky a sladkého drierka. V chuti je víno plné s náznakmi šťavnatých a zreých malých červených plodov a pečeného dubu. Je to ideálne meditačné a konverzačné víno.

PÁROVANIE S JEDLOM

Veľmi dobre sa hodí k jedlám z bohatej salentínskej kuchyne, ako sú domáce cestoviny, alebo karbonátky v omáčke. Dobre sa hodí aj k hlavným mäsovým chodom.

OBSAH ALKOHOLU 14,5%

PODÁVAŤ PRI TEPLOTE 18/20°C

UVE

Negroamaro e Malvasia Nera.

NOTE STORICHE E TECNICHE

Da sempre vero fiore all'occhiello della nostra produzione, nonché simbolo di eccellenza e selezione delle uve, Selvarossa è l'essenza stessa del Salento, un blend che rappresenta il Mediterraneo, con i suoi aromi e il suo calore. Il Negroamaro, forte della sua presenza trimilenaria nelle nostre campagne, dal gusto particolarmente tannico e dal colore nero (da cui l'accezione dialettale "niuru maru"), e la Malvasia Nera, suprema nella sua eleganza e nel suo frutto morbido e piacevole. Gli storici vitigni ad Alberello Pugliese, vendemmiati a mano in cassette, regalano grappoli di perfezione morfologica e gustativa, firma della terra rossa, dell'argilla e della grafite. Parte delle uve sono appassite nel nostro fruttai, lentamente, per esaltarne corpo e struttura. Il nostro Selvarossa è invecchiato per 9 mesi in barriques di rovere francese e affinato ulteriormente in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE

Vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi amaranto. Al naso presenta frutti accattivanti di confettura di ciliegie e datteri, note di vaniglia e di liquirizia. Il palato è marcato da sentori di piccoli frutti rossi, succosi e maturi, e dalle sfumature dolci del legno. Caldo e di buona fragranza, con tannini grintosi e piacevoli. Perfetto come vino da meditazione e da... conversazione!

ABBINAMENTI CIBO/VINO

Si sposa benissimo con i piatti della ricca tradizione Salentina, come la pasta fatta in casa, o con le polpette al sugo. Si abbina bene anche con carne di agnello e con secondi piatti di carne importanti.

GRADAZIONE ALCOLICA 14,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18/20°C

GRAPES

Negroamaro and Malvasia Nera.

HISTORICAL AND TECHNICAL NOTES

The flower of our production as well as a symbol of excellence and in the selection of the grapes Selvarossa is also a star and the essence of the Salento region; a wine which captures the warmth and flavours of the Mediterranean. Negroamaro has 3000 years of history in the region during which it has evolved to give wines with solid tannins and a deep, rich almost black colour giving rise to its name in local dialect "niuru maru". The Malvasia Nera by contrast is noted for its elegance and soft fruity character. Both varieties are grown in the Alberello style on the red baked clay soils and hand-harvested into cases; some are then dried in the cellars to concentrate the sugars and flavours and to enrich the structure. The Selvarossa is aged for 9 months in French oak barriques before a final ageing in bottle.

TASTING NOTES

The colour is an intense ruby with scarlet highlights; the bouquet has enticing notes of cherry jam, dates, vanilla and liquorice. On the palate red berry fruits dominate with undertones of toasty oak; the finish is warm and spicy with well-integrated tannins. Perfect as a wine of meditation...and of conversation!

FOOD/WINE PAIRINGS

It goes very well with dishes of the rich Salentine tradition, such as homemade pasta, or with meatballs in sauce. It also goes well with lamb and second course meat dishes.

ALCOHOL CONTENT 14,5%

SERVING TEMPERATURE 18/20°C



SELVAROSSA

SALICE SALENTINO DOP RISERVA

