

VINHO TINTO SALICE SALENTINO DOP YAGO

País de Origem	Italia	
Região	Puglia	
Produtor	Fabio Cordella	
Safra	2020	
Castas	Negroamaro e Malvasia Nera	
Temp. Serviço	14°C a 16°C	
Guarda	5 anos	
Harmonização	Carne Grelhadas Queijo Maduro	
Análises	Álcool: 13,80% Acidez: 5,9g/l	PH: 3,60 Açúcares Totais: 8,0g/l
Barrica	18 meses em carvalho francês	
Vinificação	Vindima manual, com seleção criteriosa das uvas e transporte imediato para o vinícola. Lenta fermentação e posterior estágio em barricas de carvalho francês.	
Notas de Prova	Cor vermelha intensa com reflexos violáceos. Frutos vermelhos com notas de baunilha e leve cacau, obtidos a partir do requinte em barricas. Final longo e persistente.	



Cód. 11509