



MASSERIA
BARONE MELODIA
WINES & VINEYARDS

SALICE SALENTINO D.O.P. PUGLIA "BARONE"

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA



AREA DI PRODUZIONE

SALENTO, PUGLIA

VARIETÀ

80% NEGROAMARO
10% MALVASIA DI LECCE
10% MALVASIA NERA

VIGNETI

IN VIGNETI DI 30 – 40 ANNI DI ETÀ, VITI ALLEVATE AD ALBERELLO BASSO PUGLIESE. PIANTE: 4000-5000/HA;

VINIFICAZIONE

LE UVE SONO VENDEMMIATE DURANTE LA PRIMA DECADE DI SETTEMBRE; LE STESSE SONO FATTE MACERARE PER 12-15 GIORNI CON RIPETUTI MONTAGGI GIORNALIERI E SUCCESSIVA PRESSATURA SOFFICE DELLE VINACCE. FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 25°C.

MATURAZIONE

IL VINO È LASCIATO AFFINARE IN SERBATOI D'ACCIAIO INOSSIDABILE PER 18 MESI, PERMETTENDO LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA. LA COMMERCIALIZZAZIONE AVVIENE 5 - 6 MESI DOPO L'INVECCHIAMENTO.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

DAL COLORE ROSSO RUBINO CON RIFLESSI VIOLACEI, RICORDA ALL'OLFATTO SENTORI FRUTTATI, VINOSI E GRADEVOLI TIPICI DI UN VINO GIOVANE. GUSTO PIENO, ARMONICO E PIACEVOLMENTE TANNICO.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

QUESTO BLEND DI UVE SI ESPRIME AL MEGLIO ACCOMPAGNATO DA CARNI BIANCHE E ROSSE ARROSTO O IN UMIDO, SALUMI E FORMAGGI DI MEDIA STAGIONATURA LEGGERMENTE PICCANTI. SERVIRE PREFERIBILMENTE A 18°C.

PRODOTTO IN PUGLIA, ITALIA

CODICE EAN	FORMATO	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER PALLET	CARTONI PER STRATO	ALCOOL %
8051499071103	750 ML	6	100	20	13,5

MASSERIA BARONE MELODIA È UN MARCHIO REGISTRATO CONCESSO IN LICENZA ESCLUSIVA A CICAS SRL

CICAS SRL SEDE LEGALE: VIA XXIV MAGGIO, 62 – 76011 BISCEGLIE (BT) PUGLIA ITALIA – SEDE OPERATIVA: VIA RUVO 33 INT. 16 – 76011 BISCEGLIE (BT) ITALIA

WWW.MASSERIABARONEMELODIA.IT – TEL./FAX: +39 0809722445 – INFO@CICAS.EU

