



Domiziano, Cellino San Marco (Pouilles)

## Salice Salentino Riserva DOP

|                    |                                   |
|--------------------|-----------------------------------|
| <b>Millésime</b>   | 2021                              |
| <b>Viticulteur</b> | Domiziano                         |
| <b>Région</b>      | Pouilles                          |
| <b>Degré</b>       | 14.5% vol.                        |
| <b>Cépages</b>     | 85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera |

### Vinification

Après une cuvaison de 2 semaines à 27 °C en cuves horizontales rotatives en inox, le Salice Riserva est élevé 9 à 12 mois en barriques de chêne de l'Allier et du Tronçais puis affiné 12 mois en bouteilles.

### Notre note de dégustation

Le Salice Riserva arbore une robe profonde au rouge rubis. Au nez, il développe de beaux arômes de cassis, de réglisse et de vanille. Le palais révèle des tanins merveilleusement intégrés et un fondant séduisant. Finale harmonieuse, intense et fruitée.

### Domiziano

Les vins de Domiziano, une cuvée spéciale exclusive de la cave coopérative de Cellino San Marco, séduisent année après année par la constance de leur qualité supérieure. Le rapport prix-plaisir de ces vins produits avec le plus grand soin est exceptionnel. Angelo Maci, l'oenologue de cette Cantina, est passé maître en l'art de tirer le maximum des atouts des Pouilles. Le résultat: des vins fruités, harmonieux et délicieusement amples en bouche, qui dévoilent un charme incomparable.



### Convient avec

