



ROCCA

*Vini Superiori*



## *Rocca 2015 Rosso Salento*

### *Indicazione Geografica Tipica*

**Zona di produzione:** Salento (Puglia)

**Vitigno:** Negroamaro e Malvasia Nera

**Alcool:** 14,5% vol

**Affinamento:** 5 anni di invecchiamento in grandi botti di rovere di Slavonia

**Caratteristiche organolettiche:** questo vino, unico nella sua eleganza e tipicità, e frutto delle sole migliori annate, è il risultato di una vendemmia tardiva di autoctone uve salentine, provenienti da storici vigneti coltivati con il sistema ad alberello. Dopo cinque anni di invecchiamento in grandi botti di rovere di Slavonia, ha maturato lo spessore e la complessità propria dei grandi vini di questa terra. Il colore è rosso intenso con riflessi granata. Il complesso olfattivo è intenso ed intrigante: alle note di frutta rossa molto matura, si aggiungono sentori di spezie, tabacco ed una gradevole aleggante nota boisé. Rotondo e vellutato, il vino avvolge letteralmente la bocca. Ottima profondità tannica ed infinita la sua persistenza.

**Abbinamenti gastronomici:** da accostare a brasati, selvaggina, agnello arrosto. Ottimo anche con terrine e formaggi molto stagionati. Per la sua austerità ed intensità gusto-olfattiva, questo rosso si propone anche come vino da meditazione, in abbinamento ad un buon cioccolato fondente.

**Potenziale invecchiamento:** 10 anni e oltre dopo la vendemmia.

**Temperatura di servizio:** 18°C

#### **Packaging:**

Europallet 64 cartoni x 6 bott. ML 750

4 strati x 16 cartoni

**Peso cartone:** Kg 12

**Dimensione:** cm 27x19x34

**Codice ean bottiglia:** 8005286021703

**Codice ean cartone:** 8005286013531