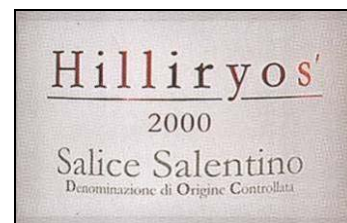


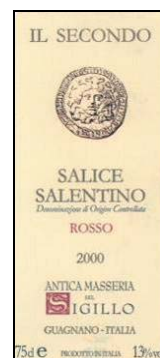
HILLIRYOS SALICE SALENTINO

Tipologia : ROSSO SECCO
 Regione : PUGLIA sottozona: GUAGNANO
 Vitigno : 85% NEGRO AMARO, 15% MALVASIA NERA
 Colore : RUBINO INTENSO E INPENETRABILE
 Profumo : BOUQUET AMPIO, COMPLESSO E DECISO
 Sapore : SENTORI DI FRUTTI ROSSI MATURI, CIOCCOLATA E SPEZIE
 Abbinamento : ARROSTI DI CARNI ROSSE, PRIMI PIATTI SAPORITI, CACCIAGIONE E FORMAGGI STAGIONATI
 Temper. servizio : 18° C.



IL SECONDO SALICE SALENTINO

Tipologia : ROSSO SECCO
 Regione : PUGLIA sottozona: GUAGNANO
 Vitigno : 90% NEGRO AMARO, 10% MALVASIA NERA
 Colore : ROSSO RUBINO BRILLANTE
 Profumo : BOUQUET VINOSO E PERSISTENTE
 Sapore : SAPIDO, PIENO E GRADEVOLE, CHE RIVELA IL NOBILE CARATTERE DELLE SUE ORIGINI
 Abbinamento : PRIMI PIATTI SAPORITI
 Temper. servizio : 16/18° C.



SIGILLO PRIMO SALENTO CHARDONNAY

Tipologia : BIANCO SECCO
 Regione : PUGLIA sottozona: SALENTO
 Vitigno : 100% CHARDONNAY
 Colore : PAGLIERINO INTENSO
 Profumo : BOUQUET FRUTTATO ED AMPIO
 Sapore : FRESCO, ASCIUTTO ED ARMONICO, CON LEGGERO RETROGUSTO PIACEVOLMENTE AMAROGRUOLO E SENTORE DI MELA E NOCCIOLA
 Abbinamento : DA APERITIVO O CON RICCHI ANTIPASTI, RISOTTI, CROSTACEI, PIATTI DI PESCE E CARNI BIANCHE
 Temper. servizio : 10° C.



SIGILLO PRIMO SALENTO NEGRAMARO

Tipologia : ROSSO SECCO
 Regione : PUGLIA sottozona: SALENTO
 Vitigno : 100% NEGRO AMARO
 Colore : ROSSO RUBINO INTENSO
 Profumo : BOUQUET VINOSO, AMPIO E FRAGRANTE
 Sapore : GUSTO ROTONDO, CON ARMONIOSE SENSAZIONI DI PICCOLI FRUTTI MATURI CHE SI FONDONO AD UN FINALE PERSISTENTE DI MORBIDI TANNINI
 Abbinamento : ARROSTI, CARNI ROSSE ALLA GRIGLIA
 Temper. servizio : 16/18° C.



SIGILLO PRIMO SALENTO NEGRAMARO ROSATO

Tipologia	: ROSATO
Regione	: PUGLIA sottozona: SALENTO
Vitigno	: 100% NEGRAMARO
Colore	: ROSATO BRILLANTE CON RIFLESSI CORALLO
Profumo	: BOUQUET FRESCO, INTENSO E PERSISTENTE
Sapore	: GUSTO ASCIUTTO ARMONICO E GRADEVOLTE CHIUDE CON PIACEVOLI NOTE DI PICCOLI FRUTTI ROSSI
Abbinamento	: ANTIPASTI E PRIMI PIATTI IN GENERE, MINESTRE, ZUPPA DI PESCE, PESCE AL FORNO E CARNI BIANCHE IN GENERE
Temper. servizio	: 12° C.



SIGILLO PRIMO SALENTO PRIMITIVO

Tipologia	: ROSSO SECCO
Regione	: PUGLIA sottozona: SALENTO
Vitigno	: 100% PRIMITIVO
Colore	: ROSSO RUBINO INTENSO
Profumo	: BOUQUET VINOSO E PERSONALE CON PROFUMO DELICATO DI VIOLA E RIBES, SPEZIATO
Sapore	: GUSTO ROTONDO, PIENO E FRAGRANTE, GRADEVOLMENTE TANNICO
Abbinamento	: ARROSTI, PIATTI FORTI, CACCIAGIONE, FORMAGGI STAGIONATI
Temper. servizio	: 18° C.



TERRE DEL GUISCARDO SALENTO ROSSO

Tipologia	: ROSSO SECCO
Regione	: PUGLIA sottozona: SALENTO
Vitigno	: 60% PRIMITIVO, 20% MERLOT, 20% CABERNET SAUV.
Colore	: ROSSO RUBINO INTENSO
Profumo	: BOUQUET VINOSO CON PROFUMO DI SOTTOBOSCO E DI SPEZIE
Sapore	: DI NOTEVOLE STRUTTURA, ELEGANTE ED EQUILIBRATO, ASCIUTTO PIENO E AUSTERO, RICCO E VELLUTATO
Abbinamento	: ARROSTI DI CARNI ROSSE, PRIMI PIATTI SAPORITI, CACCIAGIONE E FORMAGGI STAGIONATI
Temper. servizio	: 18° C.

