



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

VECCHIA TORRE, SALICE SALENTINO

<u>Producent :</u>	Vecchia Torre
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Italië
<u>Appellatie:</u>	Salice Salentino
<u>Type wijn:</u>	Rode wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	13.5%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Negroamaro, malvasia nera

Beschrijving:

Helemaal in het zuiden van Italië vinden we de provincie Puglia. Een erg warme streek met een zacht glooiend landschap. Een streek in opkomst waarvan de appellatie Salice Salentino één van de meest gekende is. Dankzij onder meer verfijnde vinificatietechnieken zoals het afkoelen van de oogst, slaagt men er in om ook in deze warme streek evenwichtige wijnen te maken. Deze positieve evolutie ontsnapte niet aan het oog van de wijnliefhebber die de weg naar Zuid-Italië gevonden heeft. Deze cuvée van Vecchia Torre is hier een duidelijk voorbeeld van. Hij is gemaakt van 90% negroamaro en 10% malvasia nera. Na de gisting blijft de wijn 7 dagen in contact met de pelletjes. Daarna rijpt de wijn nog 6 maanden op eiken vaten. Het is een intense wijn met aroma's van bosbessen en een zekere kruidigheid. De wijn is mooi gebalanceerd met een goede structuur die mooi verweven is met het sap. Een no-nonsens wijn die je bij elke gelegenheid kan openen zonder blozende wangen te krijgen. Meer info www.cantinavecchiatorre.it

Wijn & Gerecht:

Serveren aan 16° bij pastaschotels, pizza, een zuiderse stoofpot of bij gegrild vlees

Bewaartijd:

4-5 jaar



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

VECCHIA TORRE, SALICE SALENTINO

<u>Producent :</u>	Vecchia Torre
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Italië
<u>Appellatie:</u>	Salice Salentino
<u>Type wijn:</u>	Rode wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	13.5%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Negroamaro, malvasia nera

Beschrijving:

Helemaal in het zuiden van Italië vinden we de provincie Puglia. Een erg warme streek met een zacht glooiend landschap. Een streek in opkomst waarvan de appellatie Salice Salentino één van de meest gekende is. Dankzij onder meer verfijnde vinificatietechnieken zoals het afkoelen van de oogst, slaagt men er in om ook in deze warme streek evenwichtige wijnen te maken. Deze positieve evolutie ontsnapte niet aan het oog van de wijnliefhebber die de weg naar Zuid-Italië gevonden heeft. Deze cuvée van Vecchia Torre is hier een duidelijk voorbeeld van. Hij is gemaakt van 90% negroamaro en 10% malvasia nera. Na de gisting blijft de wijn 7 dagen in contact met de pelletjes. Daarna rijpt de wijn nog 6 maanden op eiken vaten. Het is een intense wijn met aroma's van bosbessen en een zekere kruidigheid. De wijn is mooi gebalanceerd met een goede structuur die mooi verweven is met het sap. Een no-nonsens wijn die je bij elke gelegenheid kan openen zonder blozende wangen te krijgen. Meer info www.cantinavecchiatorre.it

Wijn & Gerecht:

Serveren aan 16° bij pastaschotels, pizza, een zuiderse stoofpot of bij gegrild vlees

Bewaartijd:

4-5 jaar