



Selvarossa

Salice Salentino Rosso D.O.P. Riserva

UVE

Negroamaro e Malvasia Nera

NOTE STORICHE E TECNICHE

Da sempre vero fiore all'occhiello della nostra produzione, nonché simbolo di eccellenza e selezione delle uve, Selvarossa è l'essenza stessa del Salento, un blend che rappresenta il Mediterraneo, con i suoi aromi e il suo calore. Il Negroamaro, forte della sua presenza trimillenaria nelle nostre campagne, dal gusto particolarmente tannico e dal colore nero (da cui l'accezione dialettale "niuru maru"), e la Malvasia Nera, suprema nella sua eleganza e nel suo frutto morbido e piacevole.

Gli storici vitigni ad Alberello Pugliese, vendemmiati a mano in cassette, regalano grappoli di perfezione morfologica e gustativa, firma della terra rossa, dell'argilla e della grafite. Parte delle uve sono appassite nel nostro fruttai, lentamente, per esaltarne corpo e struttura.

Il nostro Selvarossa è invecchiato per 9 mesi in barriques di rovere francese e affinato ulteriormente in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE

Vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi amaranto. Al naso presenta frutti accattivanti di confettura di ciliegie e datteri, note di vaniglia e di liquirizia. Il palato è marcato da sentori di piccoli frutti rossi, succosi e maturi, e dalle sfumature dolci del legno. Caldo e di buona fragranza, con tannini grintosi e piacevoli. Perfetto come vino da meditazione e da conversazione.

GRAPES

Negroamaro e Malvasia Nera

HISTORICAL AND TECHNICAL NOTES

The flower of our production as well as a symbol of excellence and in the selection of the grapes Selvarossa is also a star and the essence of the Salento region; a wine which captures the warmth and flavours of the Mediterranean. Negroamaro has 300 years of history in the region during which it has evolved to give wines with solid tannins and a deep, rich almost black colour giving rise to its name in local dialect "niuru maru". The Malvasia Nera by contrast is noted for its elegance and soft fruity character. Both varieties are grown in the Alberello style on the red baked clay soils and hand-harvested into cases; some are then dried in the cellars to concentrate the sugars and flavours and to enrich the structure. The Selvarossa is aged for 9 months in French oak barriques before a final ageing in bottle.

TASTING NOTES

The colour is an intense ruby with scarlet highlights; the bouquet has enticing notes of cherry jam, dates, vanilla and liquorice. On the palate red berry fruits dominate with undertones of toasty oak; the finish is warm and spicy with well-integrated tannins.

Perfect as a wine of meditation....and of conversation!

GRADAZIONE ALCOLICA | ALCOHOL CONTENT 14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | SERVING TEMPERATURE 18-20°C

Cantine Due Palme - Soc. Coop. Agricola
via San Marco, 130 - 72020 Cellino San Marco (BR)
Puglia, Salento - ITALY

T. +39 0831 617865 F. +39 0831 617866 - 0831 617909
e-mail info@cantineduepalme.it
www.cantineduepalme.it