SALICE SALENTINO: I VINI ECCELLENTI DI PUGLIA

La storia dell'Azienda Candido affonda le sue radici nello straordinario Salento che ha confini ben precisi (leccese e brindisino) ed Ã¨ espressione di colori, profumi e atmosfere intense e irripetibili.

Il Salento Ã¨ caratterizzato da un clima tipicamente mediterraneo, con i suoi venti, le sue scarse piogge e con lâ€™influenza mitigatrice del mare.

Forti escursioni termiche fra giorno e notte determinano una lenta maturazione delle uve, favorendo lo sviluppo di aromi e l'accumulo di sostanze
estrattive.

Candido Ã¨ unâ€™azienda vitivinicola dinamica ed in costante crescita. CiÃ² Ã¨ dovuto alla scelta di investire in ricerca e sviluppo ed al rapporto di stretta collaborazione con Enosis Meraviglia e, quindi, con lâ€™enoscienziato Donato Lanati ed il suo staff.

Insieme condividono la
cultura della valorizzazione del territorio e dei vini rivenienti da varietÃ autoctone, nella sicurezza produttiva e nella salubritÃ dei vini ottenuti.

Questa collaborazione ha portato al potenziamento del
laboratorio di analisi per meglio seguire le uve ed i vini nelle varie
fasi produttive fino alla commercializzazione, nonchÃ© alla riscoperta di varietÃ autoctone, quale quella del Fiano Minutolo, dalle cui uve si
ottiene un magnifico vino bianco.

San Donaci e Guagnano, sono due piccoli paesi, uno della provincia di Brindisi e lâ€™altro della provincia di Lecce, distanti tra loro solo pochi chilometri.Â Intorno a questi centri abitati Ã¨ tutta campagna. Nella distesa pianeggiante, padroni incontrastati della vegetazione, sono gli alberi di ulivo e i filari di vite, che â€“ con il trascorrere delle stagioni - conferiscono al territorio suggestivi colori.

Salice Salentino - lacarta - Scheda Tecnica
E' un vino composta da due uve particolari:
Il Negramaro 95% e la Malvasia Nera 5%
Il sistema di allevamento Ã¨ impostato per ottenere basse rese d'uva per ettaro e per pianta;
La protesione antiparassitaria Ã¨ forgiata con sistemi integrati in modo da proteggere, l'ambiente, l'uva e il consumatore;
Le vendemmie sono artcolate a maturazione adatte delle uveÂ (maturazione tecnica, aromatia e fenolica delle uve);
In cantina dopo la pigiatura si effettua la macerazione con controllo termico delle temperature e la fermentazione malolattica. L'affinamento avviene in botti grandi.

Scheda Organolettica e Sensoriale
Visivamente: si presenta con colori al limite dell'evoluzione con tonalitÃ rosso rubino e rosso cupo cardinalizio.
Al Naso mostra tutta la sua potenza Salentina, con note ben distinte delle due uve che la compongono e con sensazioni di ciliegia durone e carruba il negramaro e di uva fragola matura, la malvasia nera.
In Bocca Ã¨ una sorpresa, ci stupisce. Ã¨ pieno, Ã¨ avvolgente, Ã¨ rotondo, Ã¨ stupendo!. Da toccare il cielo. Mai avremmo pensato di incrociare un prodotto simile. Complimeti.
Abbinamento: come volete!.

Per info
Azienda Vitivinicola Candido
prenotazioni - visite guidate delle cantine - degustazioni e pranzi a base di specialitÃ pugliesi:
Referente:Â Valentina Attanasio: Telefono 349 2572690
e-mail: comunicazione@candidowines.it
sito web: http://www.candidowines.it

<!--
/* Font Definitions */
@font-face
{font-family:Calibri;

panose-1:2 15 5 2 2 2 4 3 2 4;
mso-font-charset:0;
mso-generic-font-family:swiss;
mso-font-pitch:variable;
mso-font-signature:-1610611985 1073750139 0 0 159 0;}
/* Style Definitions */
p.MsoNormal, li.MsoNormal, div.MsoNormal
{mso-style-unhide:no;
mso-style-qformat:yes;
mso-style-parent:"";
margin-top:0cm;
margin-right:0cm;
margin-bottom:10.0pt;
margin-left:0cm;
line-height:115%;
mso-pagination:widow-orphan;
font-size:11.0pt;
font-
family:"Calibri",&am
p;amp;amp;amp;amp;amp;quot;sans-serif";
mso-ascii-font-family:Calibri;
mso-ascii-theme-font:minor-latin;
mso-fareast-font-family:Calibri;
mso-fareast-theme-font:minor-latin;
mso-hansi-font-family:Calibri;
mso-hansi-theme-font:minor-latin;
mso-bidi-font-family:"Times New
Roman";
mso-bidi-theme-font:minor-bidi;
mso-fareast-language:EN-US;}
a:link, span.MsoHyperlink
{mso-style-priority:99;
color:blue;
mso-themecolor:hyperlink;
text-decoration:underline;
text-underline:single;}
a:visited, span.MsoHyperlinkFollowed
{mso-style-noshow:yes;
mso-style-priority:99;
color:purple;
mso-themecolor:followedhyperlink;
text-decoration:underline;
text-underline:single;}
.MsoChpDefault
{mso-style-type:export-only;
mso-default-props:yes;
mso-ascii-font-family:Calibri;
mso-ascii-theme-font:minor-latin;
mso-fareast-font-family:Calibri;
mso-fareast-theme-font:minor-latin;
mso-hansi-font-family:Calibri;
mso-hansi-theme-font:minor-latin;
mso-bidi-font-family:"Times New
Roman";
mso-bidi-theme-font:minor-bidi;
mso-fareast-language:EN-US;}
.MsoPapDefault
{mso-style-type:export-only;
margin-bottom:10.0pt;
line-height:115%;}
@page Section1
{size:612.0pt 792.0pt;
margin:70.85pt 2.0cm 2.0cm 2.0cm;
mso-header-margin:36.0pt;
mso-footer-margin:36.0pt;

mso-paper-source:0;}
div.Section1
{page:Section1;}
-->
Â