

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 è espressione di colori, profumi e atmosfere intense e irripetibili.

Il Salento è caratterizzato da un clima tipicamente mediterraneo, con i suoi venti, le sue scarse piogge e con l'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 è un'azienda vitivinicola dinamica ed in costante crescita. Ciò è dovuto alla scelta di investire in ricerca e sviluppo ed al rapporto di stretta collaborazione con Enosis Meraviglia e, quindi, con l'enoscienziato Donato Lanati ed il suo staff.

Insieme condividono la cultura della valorizzazione del territorio e dei vini rivenienti da varietà autoctone, nella sicurezza produttiva e nella salubrità 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, nonché alla riscoperta di varietà 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 l'altro della provincia di Lecce, distanti tra loro solo pochi chilometri. Intorno a questi centri abitati è tutta campagna. Nella distesa pianeggiante, padroni incontrastati della vegetazione, sono gli alberi di ulivo e i filari di vite, che con il trascorrere delle stagioni - conferiscono al territorio suggestivi colori.

Salice Salentino - Scheda Tecnica

È un vino composto da due uve particolari:

Il Negramaro 95% e la Malvasia Nera 5%

Il sistema di allevamento è impostato per ottenere basse rese d'uva per ettaro e per pianta;

La protezione antiparassitaria è forgiata con sistemi integrati in modo da proteggere, l'ambiente, l'uva e il consumatore;

Le vendemmie sono articolate a maturazione adatte delle uve (maturazione tecnica, aromatica 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 Organoleptica e Sensoriale

Visivamente: si presenta con colori al limite dell'evoluzione con tonalità 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 del negramaro e di uva fragola matura, la malvasia nera.

In Bocca è una sorpresa, ci stupisce. È pieno, è avvolgente, è rotondo, è stupendo!. Da toccare il cielo. Mai avremmo pensato di incrociare un prodotto simile. Complimenti.

Abbinamento: come volete!

Per info

Azienda Vitivinicola Candido

prenotazioni - visite guidate delle cantine - degustazioni e pranzi a base di specialità pugliesi:

Referente: Valentina Attanasio: Telefono 349 2572690

e-mail: comunicazione@candidowines.it

sito web: <http://www.candidowines.it>

&amp;amp;amp;amp;amp;lt;!--

/* Font Definitions */

@font-face

{font-family:Calibri;

<https://www.degustagiovane.it>

Realizzata con Joomla!

Generata: 6 May, 2021, 16:20


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