

# Scaliere

## Rosso del Salento

Indicazione Geografica Tipica



---

*Qualificazione* rosso asciutto

---

*Vigneti* nei territori comunali di Sannicola, Alezio, Campi Salentino, Barile

---

*Uve* Negroamaro 90% e Aglianico del Vulture 10%

---

*Maturazione* presso il produttore, 6 mesi in vasca di acciaio inox

---

*Durata* presso il consumatore, 3 - 4 anni

---

*Gradazione alcolica* 12 - 12,5%

---

*All'occhio* bel rosso rubino, con riflessi violetti

---

*Al naso* profumo ampio, con ricordi di frutti a bacca rossa

---

*Al palato* media struttura, morbido, persistente

---

*Abbinamenti gastronomici* carni bianche e rosse, selvaggina, formaggi freschi, piatti molto saporiti

---

*Il nome* nell'antico gergo salentino, è colui che traccia il primo solco della vigna

---