



Domiziano, Cellino San Marco (Pouilles)

Salice Salentino Rosso DOP

Millésime	2022
Viticulteur	Domiziano
Région	Pouilles
Degré	13% vol.
Cépages	85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera

Vinification

Après une fermentation de 8 jours à 20°C en cuve rotative horizontale en inox, le Salice Salentino est élevé durant 6 mois en barriques françaises, puis affiné en bouteilles pendant quelques mois.

Notre note de dégustation

Robe au rouge rubis profond et bouquet complexe évoquant les fruits rouges mûrs, les mûres, les quetsches et de légers arômes grillés. Très fruité au palais, sur une structure ronde et des tanins doux et juteux. Un vin séduisant, offrant un parfait rapport prix-plaisir.

Domiziano

Les vins de Domiziano, une cuvée spéciale exclusive de la cave coopérative de Cellino San Marco, séduisent année après année par la constance de leur qualité supérieure. Le rapport prix- plaisir de ces vins produits avec le plus grand soin est exceptionnel. Angelo Maci, l'oenologue de cette Cantina, est passé maître en l'art de tirer le maximum des atouts des Pouilles. Le résultat: des vins fruités, harmonieux et délicieusement amples en bouche, qui dévoilent un charme incomparable.



Convient avec

