



CANTINE PANDORA

Nome del vino / Name

CHAOS
Salice Salentino DOP

Varietà / Variety	Negramaro 70% e Malvasia Nera 30%
Classificazione / Classification	Salice Salentino DOP
Comuni di Produzione / Production Municipalities	Brindisi/Lecce e Provincia / Brindisi/Lecce and Province
Natura del Terreno / Nature of the Land	Profondi di medio impasto / Deep medium-dough
Sistema di allevamento / Growing System	Alberello Pugliese e Contropalliera / Puglia Freestanding system and vertically trellised spurred cordon
Densità di impianto / Plant Density	4.000 piante per ettaro / 4.000 plants per hectare
Resa Per ettaro / Yield per hectare	100 q.li di uva / 100 q.li of grapes
Vinificazione / Vinification	raccolta manuale, macerazione e fermentazione termocontrollata / manual harvesting, maceration and thermocontrolled fermentation
Periodo di Affinamento / Aging Period	in silos d'acciaio inox / in stainless steel silos
Capacità di invecchiamento / Aging capacity	4 anni / 4 years
Caratteristiche / Features	Vino ottenuto da grappoli di uva Negroamaro e Malvasia da vigneti storici allevati ad alberello di colore rosso rubino, dal profumo delicato, ampio e intenso, piacevolmente secco e corposo. / Ruby-red Wine obtained from Negroamaro and Malvasia cluster of grapes from historic vineyards cultivated as small trees, with a delicate and intense aroma pleasantly dry and full-bodied.
Accostamenti / Combinations	Molto versatile negli abbinamenti. / Extremely versatile in pairings.
Parametri / Parameters	alcohol: 13,5 % vol. / alcohol: 13,5 %vol. acidità totale: 6,00 gr/l / total acidity: 6,00 gr/l zuccheri: 3,50 gr/l / sugars: 3,50 gr/l PH:3,60 / PH: 3,60
Temperatura di servizio ideale / Ideal serving Temperature	16°-18° C
Bottiglia / Bottle	Bottiglia cubana / Cuban line bottle
Imballo / Packaging	6 bottiglie / 6 Bottles

