

**Il vino San Leucio**  
**Salento - Indicazione Geografica Tipica**

**Gradazione alcolometrica:**

13 % vol. circa

**Caratteristiche organolettiche:**

colore rosso rubino, brillante ed intenso  
odore vinoso, intenso, caratteristico ed invitante  
sapore asciutto, gradevole, con retrogusto tipicamente  
amarognolo.

**Tecnologia di produzione:**

È un piacevole vino ottenuto da un sapiente uvaggio di  
uve coltivate nella celebre zona viticola del salento. Dalla  
razionale macerazione delle uve si ottiene un vino di  
colore rosso quasi intenso con orli violacei. Intenso di  
corpo, piacevole e armonico nel gusto.

**Servizio:**

Va servito alla temperatura di 16/18°C.

**Confezionamento:**

Bottiglie da lit. 0,75 in confezioni da 3/6/12.

**Accostamenti gastronomici:**

Il San Leucio è un vino che suggeriamo a tutto pasto.  
Consigliati i corposi piatti tipici pugliesi come *li ricchiteddi*  
e *minchiarieddi* (orecchiette e maccheroncini) oppure i  
rigatoni ai funghi e formaggi.

