

SALENTO IGP MALVASIA NERA



Classificazione: Salento I.G.P. Malvasia Nera

Uvaggio: 100% Malvasia Nera

Età media del vigneto: 25 anni

Produzione annuale: 90hl/ha

Tipologia di terreno: terreno rosso poco profondo, su strati di roccia calcarea

Note di vinificazione: macerazione termica pre-fermentiva, fermentazione termo controllata

Maturazione e affinamento: affinamento in bottiglie

Totale acidità: 5,50 g/l

Zucchero residuo: 4,8 g/l

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Colore: rosso rubino

Profumo: aromi di fiori rossi, mirtili e ciliegie

Sapore: sapore eccellente che sottolinea la freschezza e il perfetto equilibrio del vino

Abbinamenti: zuppa di pesce, pasta fresca crudaiola (con pomodori e formaggio fresco), pizza, carni bianche

Temperatura di servizio: 12° -14° C.