



## Malvasia Nera IGT Puglia



### **TIPOLOGIA**

Vino rosso fermo

### **VITIGNI PRINCIPALI**

Malvasia Nera

### **AREA DI PRODUZIONE**

Uve provenienti dalla zona vocata IGT situata nei territori della regione Puglia.

### **TERRENI**

Buona esposizione e ventilazione tipica di una penisola circondata dal mare. Terreni prevalentemente argillosi, ma non mancano terreni fini a calcarei con spessore limitato e un buon drenaggio o terreni rossi, ciottolosi e ricchi in minerali.

### **RACCOLTA**

Varietà semi tardiva, vendemmiata nella prima o seconda decade di ottobre.

### **VINIFICAZIONE**

Pressatura e macerazione per estrarre il colore e i tannini morbidi. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio e svinatura. Il vino riposa e affina per un determinato periodo prima dell'imbottigliamento per rendere i tannini più morbidi e dolci.

### **COLORE**

Rosso rubino intenso con riflessi violacei

### **OLFATTO**

Fragranze intense che ricordano marmellata di frutti rossi, ribes nero e marmellata di ciliegie. Note eteree di pepe e liquirizia.

### **GUSTO**

In bocca caldo, rotondo e morbido, con note fruttate, tannini morbidi e un retrogusto etereo persistente.

### **ABBINAMENTI**

Perfetto con carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati. Per le sue caratteristiche può, tuttavia, essere apprezzato anche senza particolari abbinamenti, come vino da meditazione.

### **CONSIGLI PER IL SERVIZIO**

Servire a temperatura ambiente, almeno a 18-20°C. Consigliamo di stappare la bottiglia almeno un paio d'ore prima di gustarlo.

### **GRADO ALCOLICO**

15,0%

