

Tipologia Rosso

Denominazione Salento IGP

Vitigno Malvasia Nera di Brindisi

Zona di produzione

Salento, Puglia, a circa 100 m slm, con temperature medie alte ed una bassa piovosità. I terreni sono a medio impasto tendenzialmente sabbioso, con profondità abbondantemente sotto il metro

Coltivazione Spalliera, 4.500 viti per ettaro

Vinificazione e affinamento

Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per circa 10 giorni. Affinamento in acciaio

Caratteristiche organolettiche

Rosso rubino, profumo intenso riconducibile ai frutti rossi maturi. Vino di corpo, dall'attacco piacevolmente morbido e di buona persistenza ed equilibrio

Abbinamenti

Carni rosse, arrosti con salse elaborate, formaggi mediamente stagionati

Epoca di vendemmia

Seconda metà di settembre

Temperatura di servizio

16-18°C