

Passaturo

MALVASIA NERA
SALENTO MALVASIA IGP

Uve: Malvasia nera.
Forma di allevamento: Spalliera a cordone speronato.
Zona di Produzione: Monteiasi, Montemesola e zone limitrofe della provincia di Taranto.
Altimetria: 20 metri s.l.m.
Vinificazione: Raccolta meccanica, selezione delle uve, pigiatura, diraspatura, fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata.
Affinamento: In acciaio per quattro mesi e in bottiglia per due.
Abbinamento ai cibi: Salumi, carni alla griglia, formaggi.

Grape: Black Malvasia.
Type of farming: Cordon trained and spur-pruned/spurred cordon.
Geographical production area: Monteiasi, Montemesola and neighbouring provinces of Taranto.
Altitude: 20 metres a.s.l.
Vinification: Machine harvested, pressed, destemmed, fermentation in stainless steel vats at a controlled temperature.
Reining process: In stainless steel for four months and bottled for two months.
Food pairing: Cured meats and cold cuts, grilled meat, cheeses.

Proprietà organolettiche:
Colore rubino con riflessi violacei, note di ciliegia, all'olfatto persistenti sentori di fragola di bosco. Morbido al palato rivela nel finale una leggera nota dolce.

Organoleptic properties:
Ruby color with a purplish hue and cherry tones, persistent aroma of wild strawberries. Mellow on the palate with a subtle, sweet finish.

