

Passito

MALVASIA NERA
SALENTO MALVASIA IGP
RISERVA

Uve:

Malvasia.

Zona di produzione:

Taranto.

Altimetria:

20 metri s.l.m.

Vinificazione:

Appassimento sulla pianta, raccolta a mano in cassetta, selezione delle uve, pigiatura, fermentazione alcolica a temperatura controllata.

Affinamento:

In bottiglia per tre mesi.

Abbinamento ai cibi:

Vino dolce da fine pasto, dolci di mandorla e biscotti secchi.

Grape:

Malvasia.

Geographical production area:

Taranto.

Altitude:

20 metres a.s.l.

Vinification:

Drying on vine, handpicked, grape selection, pressed, alcoholic fermentation at a controlled temperature.

Reining process:

Bottled for three months.

Food pairing:

A sweet after-dinner wine, almond pastries and biscuits.

Proprietà organolettiche:

Colore rosso violaceo con riflessi granati, richiami a marasca corredati da note di fioritura di rosa. Vellutato al gusto, con massa tannica che bilancia lo zucchero.

Organoleptic properties:

A wine with a deep purple garnet hue, with a complex aroma of marasca cherry enhanced with distinctly floral tones. A savoury red with firm tannins a restrained sweetness, and a rich, velvety finish.

