

12 e mezzo

Malvasia Nera del Salento
Indicazione Geografica Protetta

Vino dal colore rosso intenso con riflessi violacei e con profumi che rimandano a sentori fruttati di lampone e melograno. Al palato è fresco ed equilibrato, con un piacevole gusto fruttato. Ottimo in abbinamento con pasta, pizza e formaggi stagionati.

Alcool: 12,5% vol.

Zona di produzione: provincia di Taranto

Produzione media per ettaro: kg 8.000 – 9.000

Tecnica di produzione: vinificazione con macerazione a temperatura controllata di 24°-28°C. Dopo la FML, una parte affina in tonneau Francesi per almeno 3 mesi.

Red wine with intense purple hints and aromas reminiscent of fruity notes, as pomegranate and raspberries. On the palate, it is fresh and balanced, with a pleasant fruity aftertaste. It perfectly matches with pasta, pizza and aged cheese.

Alcohol: 12,5% vol.

Production area: province of Taranto

Grape yield per hectare: kg 8.000 – 9.000

Production method: vinification by maceration with controlled temperature at 24°-28°C. After malolactic fermentation, part of it refines in French tonneau at least for 3 months.

