125 UNO | DUE | CINQUE

MALVASIA NERA SALENTO IGP

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.

Intense red with purple hints. Fruity notes of pomegranates and raspberry. On the palate, fresh and balanced, with a pleasant fruity taste. Perfect with pasta, pizza and aged cheese.

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, breve

Alcohol: 12.5% vol.

affinamento in bottiglia.

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, brief ageing in the bottle.

