



SAN MARZANO



Talò

MALVASIA NERA SALENTO IGP

Tipologia: Rosso

Vitigno: Malvasia Nera di Brindisi

Denominazione: Salento IGP

Coltivazione: Spalliera

Densità d'impianto: 4.500 viti per ettaro

Zona produzione: San Marzano (TA), Salento, Puglia. A circa 100 m sul livello del mare. L'area è caratterizzata da somme termiche elevate e piovosità medio-bassa

Terreno: A medio impasto argilloso, poco profondo e con buona presenza di scheletro

Vendemmia: Seconda metà di settembre

Vinificazione: Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per circa 10 giorni

Affinamento: In barrique di rovere francese per 4-6 mesi

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino intenso; profumo complesso riconducibile a frutti rossi maturi e spezie. Vino di corpo assai robusto, dall'attacco piacevolmente morbido e di abbastanza lunga persistenza

Abbinamenti: Carni rosse, arrostiti con salse elaborate e formaggi mediamente stagionati

Servire a: 16-18°C



WINE SHARING BEAUTY