



## MALVASIA NERA

**Denominazione:** Malvasia Nera

**Classificazione del vino:** IGP SALENTO ROSSO.

**Area di produzione:** Leverano (Le).

**Uve:** 100% Malvasia Nera.

**Titolo alcolometrico:** 14,00% vol.

**Natura del terreno:** di origine alluvionale, profondo, di medio impasto con zone tendenti al calcareo.

**Resa per ettaro:** 80-90 quintali di uva.

**Sistema di allevamento:** cordone speronato.

**Densità d'impianto:** 4500 piante per ettaro.

**Vinificazione:** dopo la diraspatura delle uve, il mosto rimane in macerazione con le bucce per 6-7 giorni a temperatura di 24-26° C. A fermentazione malolattica ultimata si procede all'affinamento in barriques per circa 4 mesi.

**Capacità d'invecchiamento:** 1-2 anni secondo vendemmia

Note di degustazione

**Colore:** rosso rubino.

**Profumi:** fine, delicatamente fruttato con molte sensazioni di prugne secche.

**Palato:** gradevolmente dolce, morbido e corposo.

**Temperatura di servizio:** 16-18°C.

**Abbinamenti:** ottimo per carni rosse alla griglia e formaggi a pasta dura.



VECCHIA TORRE