



MALVASIA

Produttore: CANTINA VECCHIA TORRE

Classificazione del vino: IGP SALENTO ROSSO

Area di produzione: Leverano (Le)

Uve: 100% Malvasia Nera

Titolo alcolometrico: 14% 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 vendem- mia

Note di degustazione

Colore: rosso rubino

Profumi: fine, delicatamente fruttato con molte sensa- zioni 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