



MALVASIA NERA LA TORRE DEGLI UCCELLI

APPÉLATION: IGP, SALENTO

Cépage: Malvasia Nera

SYSTÈME DE FORMATION:

Plantes en treillis entre les provinces de Brindisi, Lecce et Tarente

TERROIR : Argileux, profond

RÉCOLTE : Mi-septembre

PROCESSUS DE PRODUCTION:

La fermentation a lieu dans des fermenteurs rotatifs horizontaux à une température contrôlée entre 23-25° C pendant environ 10 jours. Le soutirage final s'effectue à l'aide de presses douces

PROCESSUS DE VIEILLISSEMENT

Vieillessement en cuves acier et en bouteilles, pour valoriser le cépage caractère du vin

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES:

Un vin qui met en valeur le potentiel de l'un des plus anciens cépages des Puglies et représentatif de la région du Salento : Malvasia Nera.

Robe rubis, nette et brillante. Au nez on sent des notes de cerise, de framboise, des notes florales, très élégant. Dans un deuxième temps, on sent des notes balsamiques de buisson et un fond de notes épicées. La bouche est gourmande et enveloppante. Tanins élégants et souples. Long aromatique et persistant.

ACCORDS METS: Veau au four aux herbes aromatiques; charcuterie; d'âge moyen, les fromages; longe de porc au genièvre, pâtes,...

TEMPÉRATURES DE SERVICE: 16/18°C

ALCOOL: 12,5% vol.