



VIGNETI REALE

LECCE • 1921 • ITALIA

MALVASIA NERA DEL SALENTO IGP

VINO ROSSO, SECCO, OTTENUTO DAL VITIGNO TIPICO LOCALE MALVASIA NERA LECCESE.

NUMERO DI PIANTE PER ETTARO: TRA 5.100 E 5.200.

PRODUZIONE PER ETTARO: TRA 19.000 E 10.000 KG.

TIPO DI RACCOLTA: MANUALE CON CERNITA DELLE UVE.

VINIFICAZIONE: IN ROSSO CON MACERAZIONE PER 8-10 GIORNI

DELLE BUCCE CON IL MOSTO, A TEMPERATURA DI 28°-30° C.

TIPO DI SERBATOI: ACCIAIO INOX, IN TERMO-CONSERVAZIONE.

ESAME ORGANOLETTICO: SI PRESENTA DI COLORE ROSSO RUBINO SCURO.

PROFUMI: AL NASO RISULTANO INTENSISSIMI SUADENTI PROFUMI DI CILIEGI E FRUTTI DI BOSCO MATURI.

SAPORE: IN BOCCA RISULTA MORBIDO E ROTONDO, LASCIANDO SPAZIO AD UNA PERSISTENTE FRESCA FRUTTUOSITÀ.

BOTTIGLIA E TAPPO: BORGOGNOTTA DA 750ML. MICRO

AGGLOMERATO SUGHERO NATURALE.

GRADAZIONE: 13% VOL.

ACCOMPAGNAMENTI: OTTIMO CON CARNI ROSSE E BIANCHE ALLA GRIGLIA, FORMAGGI A PASTA MEDIA.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: SI CONSIGLIA FRESCO 12°-14°C, IN ESTATE ANCHE A 10°-12°C.

MALVASIA NERA DEL SALENTO IGP

DRY, RED WINE, OBTAINED FROM BLACK MALVASIA GRAPE, A LOCAL VARIETY FROM SALENTO IN SOUTHERN APULIA.

PLANTS PER HECTARE: BETWEEN 5.100 AND 5.200 (2.300 – 2.360 PER ACRE).

YIELD PER HECTARE: BETWEEN 9.000 AND 10.000 KG (1.400 – 1.650 POUNDS PER ACRE).

TYPE OF HARVEST: MANUAL HARVEST AND INDIVIDUAL SELECTION OF GRAPES.

VINIFICATION: IN RED, THE SKINS ARE ALLOWED TO MACERATE 8-10 DAYS WITH THE MUST AT 28°-30° C.

TYPE OF CONTAINERS: INOX STEEL, THERMO-CONSERVATION

ORGANOLEPTIC EXAMINATION: DEEP, RUBY, RED COLOUR

AROMAS: VERY INTENSE AROMAS OF CHERRIES AND BERRIES.

TASTE: THE PALATE IS SOFT AND ROUND, LEAVING ROOM FOR A LINGERING FRESHNESS.

BOTTLE AND CORK: BURGUNDY BOTTLE 750 ML. MICRO

AGGLOMERATE OF NATURAL CORK.

ALCOHOL: 13%.

ACCOMPANIMENTS: EXCELLENT WITH GRILLED MEATS AND POULTRY, MEDIUM SEASONED CHEESES.

DRINKING TEMPERATURE: FRESH FROM THE CELLAR 12-14° C, IN SUMMER TIME AT 10°-12°C.

