



**VIGNETI REALE**

LECCE • 1921 • ITALIA

## **MALVASIA ROSATO DEL SALENTO IGP**

**VINO ROSATO SECCO, FERMO, OTTENUTO DAL VITIGNO TIPICO LOCALE MALVASIA NERA LECCESE, TRAMITE UNA BREVE MACERAZIONE DELLE UVE.**

**NUMERO DI PIANTE PER ETTARO: *TRA 5.100 - 5.200.***

**PRODUZIONE PER ETTARO: *CIRCA 9.000 KG.***

**VINIFICAZIONE: *IN BIANCO CON MACERAZIONE DELLE BUCCE PER CIRCA 6/8 ORE.***

**TIPO DI SERBATOI: *ACCIAIO INOX, TERMO CONSERVAZIONE.***

**IMBOTTIGLIAMENTO: *A FREDDO CON BASSA TEMPERATURA.***

**ESAME ORGANOLETTICO: *SI PRESENTA NEL CARATTERISTICO COLORE ROSA CORALLO, STILE PROVENZALE.***

**PROFUMI: *MORBIDAMENTE FRUTTATI CON DELICATE SFUMATURE DI LAMPONI E FRAGOLE.***

**SAPORE: *MORBIDO, SAPIDO, MOLTO FRESCO.***

**BOTTIGLIA E TAPPO: *BORGOGNOTTA DA 750, MEZZO BIANCO.***

**MICRO AGGLOMERATO SUGHERO NATURALE.**

**GRADAZIONE: *13% VOL.***

**ACCOMPAGNAMENTI: *OTTIMO A TUTTO PASTO, SI ABBINA AI PRIMI PIATTI CON SUGO DI POMODORO, CARNI BIANCHE, ZUPPE DI PESCE E GAMBERI ALLO SPIEDO.***

**TEMPERATURA DI SERVIZIO: *8-10°C, SI CONSIGLIA DI CONSUMARLO GIOVANE. OTTIMO COME APERITIVO.***

## **MALVASIA ROSATO DEL SALENTO IGP**

**DRY ROSÈ WINE, FLAT, OBTAINED FROM BLACK MALVASIA GRAPE, A LOCAL VARIETY FROM SALENTO (SOUTHERN APULIA), AFTER A FEW HOURS OF MACERATION.**

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

**YIELD PER HECTARE: *8.000 – 9.000 KG (1.400 – 1.650 POUNDS PER ACRE).***

**TYPE OF HARVEST: *MANUAL, WITH INDIVIDUAL CHOICE OF GRAPES.***

**VINIFICATION: *IN WHITE, WITH 6/7 HOURS CONTACT BETWEEN THE SKINS AND THE MUST.***

**TYPE OF CONTAINERS: *STAINLESS STEEL, THERMO-CONSERVATION.***

**ORGANOLEPTIC EXAMINATION: *TYPICAL BRIGHT CORAL RED, “PROVENÇAL STYLE”.***

**TASTE: *SMOOTH, TASTY, FRUITY.***

**AROMAS: *INTENSE AND DELICATE WITH RASPBERRY AND STRAWBERRY FLAVOUR.***

**BOTTLE AND CORK: *BURGUNDY WHITE BOTTLE 750ML. MICRO AGGLOMERATE OF NATURAL CORK.***

**ALCOHOL: *13%.***

**DRINKING TEMPERATURE: *8-10 C. SHOULD BE ENJOYED WITHIN A FEW YEARS. PERFECT FOR “HAPPY HOURS”.***

