



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 9.000 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: *12,5% 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: *12,5%.*

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.*

