



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: *12,5% 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 ROSÉ 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: *12,5%.*

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

