

## Malvasia Nera IGT Puglia



Baros ( 75 cl )

### TIPOLOGIA

Vino rosso fermo

### VITIGNI PRINCIPALI

Malvasia Nera

### AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dalla zona vocata IGT situata nei territori della regione Puglia.

### TERRENI

Buona esposizione e ventilazione tipica di una penisola circondata dal mare. Terreni prevalentemente argillosi, ma non mancano terreni fini a calcarei con spessore limitato e un buon drenaggio o terreni rossi, ciottolosi e ricchi in minerali.

### RACCOLTA

Varietà semi tardiva, vendemmiata nella prima o seconda decade di ottobre.

### VINIFICAZIONE

Pressatura e macerazione per estrarre il colore e i tannini morbidi. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio e svinatura. Il vino riposa e affinate per un determinato periodo prima dell'imbottigliamento per rendere i tannini più morbidi e dolci.

### COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi violacei

### OLFATTO

Fragranze intense che ricordano marmellata di frutti rossi, ribes nero e marmellata di ciliegie. Note eteree di pepe e liquirizia.

### GUSTO

In bocca caldo, rotondo e morbido, con note fruttate, tannini morbidi e un retrogusto etereo persistente.

### ABBINAMENTI

Perfetto con carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati. Per le sue caratteristiche può, tuttavia, essere apprezzato anche senza particolari abbinamenti, come vino da meditazione.

### CONSIGLI PER IL SERVIZIO

Servire a temperatura ambiente, almeno a 18-20°C. Consigliamo di stappare la bottiglia almeno un paio d'ore prima di gustarlo.

### GRADO ALCOLICO

15,0%



Stabilimento di Cazzano  
Via L. Corradini 30/A  
37030 Cazzano di Tramigna (VR)



Stabilimento di Campogalliano  
Via S.Ferrari 44  
41011 Campogalliano (MO)