ACQUISTATO IL .....

Malvasia Nera IGP Salento 2025 2025



La piacevolezza della Malvasia

Malvasia Nera di Brindisi. Tecnicamente si chiama così il vitigno usato per produrre questo piacevolissimo rosso pugliese. Un vino ricco e intenso, come tutti quelli prodotti in questo remoto angolo di paradiso, dove il sole picchia forte da primavera ad autunno e dove anche gli inverni non sono mai così freddi. In un ambiente solo apparentemente così inospitale, le uve di Malvasia vengono raccolte quando giungono a perfetta maturazione. Portate velocemente in cantina per essere trasformate prima che si deteriorino, subiscono una vinificazione molto attenta con temperature controllate e lieviti selezionati. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino. Profumo intenso che richiama subito la frutta rossa matura e succosa. In bocca rivela un buon corpo e una insospettabile morbidezza dovuta anche alla presenza di alcol. Buono l'equilibrio complessivo e la lunghezza del sorso.

Nel cuore del Salento, terra di grandi vini, e più precisamente in località San Marzano si trova l'azienda Notte Rossa. Qui le vigne sono quelle del Primitivo di Manduria da cui si ottengono vini di grande personalità. I vigneti aziendali si trovano nelle aree più vocate della penisola salentina. Ettari vitati, prevalentemente con uve autoctone, disposti in diversi appezzamenti che godono di esposizioni e suoli diversi. Dalle aree collinari e tendenzialmente argillose del nord tarantino, ossia nell'alto Salento, a circa 150 metri sul livello del mare, provengono le uve bianche. Per i rossi, come Primitivo e Negroamaro, la scelta ricade su appezzamenti negli agri dislocati più a sud, aree di terra rossa, di calcare e di sabbia, dove le vecchie piante ad alberello convivono da decenni con gli arbusti della macchia mediterranea.

La Vigna

Terreno	I terreni sono a medio impasto tendenzialmente sabbioso, con profondità abbondantemente sotto il metro
Esposizione	Salento, Puglia, a circa 100 m slm, con temperature medie alte ed una bassa piovosità
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4.500 viti per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Malvasia Nera di Brindisi
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 5 anni
Abbinamento	Carni rosse, arrosti con salse elaborate, formaggi mediamente stagionati
Vinificazione	Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per circa 10 giorni. Affinamento in acciaio
Sensazioni	Profumo intenso riconducibile ai frutti rossi maturi. Vino di corpo, dall'attacco piacevolmente morbido e di buona persistenza ed equilibrio

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821