



ACQUISTATO IL

"Serenere" Malvasia Nera Salento IGP 2022

2022

Ricco e appagante



La Vigna

Terreno PROFONDO SABBIOSO

Esposizione Nord Ovest

Allevamento SPALLIERA E GUYOT

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Puglia

Uve MALVASIA NERA 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menu di carne, Fine pasto

Vinificazione La nostra Malvasia Nera proviene da vigneti a spalliera e guyot, vendemmiati nel mese di settembre. La macerazione è avvenuta in totale assenza di ossigeno in vinificatori rotativi termoregolati. Il vino è stato poi affinato in acciaio e in bottiglia.

Sensazioni Di colore rosso rubino, dal bouquet intenso ed elegante, con sentori di lampone e melograno. Al palato presenta tannini morbidi, intenso e persistente, armonico.

Serenere è una delle specialità della Cantina Due Palme, da sempre impegnata nella valorizzazione del ricco patrimonio ampelografico della regione Puglia. Lo fa lavorando soprattutto vitigni tipici della zona, come in questo caso. Serenere, infatti, nasce da una lavorazione in purezza di uve di Malvasia Nera, antico vitigno di origine greca, giunta in Italia all'alba dei tempi e da qui diffusa in tutta Europa. La Malvasia Nera di Cantine Due Palme proviene da vigneti moderni, vendemmiati nel mese di settembre. Giunte in cantina, le uve vengono prima sottoposte a una lunga fase di macerazione in totale assenza di ossigeno, all'interno di vinificatori rotativi termoregolati. Poi, dopo la fermentazione alcolica, il vino viene semplicemente affinato in vasche di acciaio e, successivamente, in bottiglia. Di colore rosso rubino, Serenere rivela un bel bouquet intenso ed elegante, con sentori nettissimi di lampone e melograno. In bocca è ricco e appagante, con tannini morbidi e una lunga, piacevole, persistenza gusto olfattiva. Serenere è il vino da stappare quando la cena prevede piatti dal sapore deciso. Ottimo con la selvaggina, per gli amanti degli abbinamenti del territorio, questo rosso salentino può accompagnare le classiche "bommette pugliesi" cotte sulla brace.

Cantine Due Palme è oggi simbolo di eccellenza dell'enologia pugliese. Fondata nel 1989, la cantina nasce da un'idea di Angelo Maci, attuale Presidente ed enologo della cooperativa, con l'obiettivo di vinificare prodotti di qualità, partendo da uve tipiche del territorio come Negroamaro, Malvasia Nera, Primitivo e Susumaniello. In vigna sono gelosamente custoditi i tradizionali alberelli pugliesi che consentono di ottenere uve di qualità eccezionale, dal frutto complesso e corposo. In cantina, invece, tutte le fasi della produzione, dalla vinificazione all'invecchiamento e fino all'imballaggio, sono garantite da meticolosi controlli di qualità. Il risultato sono etichette di grande personalità e bevibilità, capaci di conquistare i mercati di oltre 40 paesi nel mondo.

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