



ACQUISTATO IL

Malvasia Passaturo IGP

2017



Svinando®

Un rosso dal finale che non ti aspetti

Da sole uve Malvasia pugliesi, Vetrère confeziona un rosso ispirato e convincente e consegna un Malvasia Passaturo IGP bilanciato e piacevole al calice degli appassionati. I netti riflessi violacei sembrano conferire profondità al colore rosso rubino che lo veste, mentre il naso è una passeggiata nel sottobosco tra cenni di fregoline di bosco e lamponi. La nota dolce sul finale è inattesa, leggera ma apprezzabile. Il Malvasia Passaturo IGP è un rosso meno impegnativo di certi omologhi del territorio, eppure riesce a comunicare con cristallina chiarezza una storia mediterranea di sensazioni e sapori travolgenti. Con salumi, anche piccanti, è sublime.

Nel punto esatto in cui la Puglia diventa Salento, sorge Vetrère. Una piccola, grande realtà che unisce alla scrupolosa vinificazione di uve autoctone una sempre attenta passione per i sapori del territorio; mandorli, ulivi e grano. A supportare il lavoro di Vetrère il sogno di una produzione a impatto zero: l'utilizzo di fonti d'energia rinnovabili e la ricerca di soluzioni eco-friendly accompagna quest'azienda lungo un percorso che, è facile da immaginare dopo aver degustato uno dei loro vini, non potrà che fare bene al vino pugliese.

La Vigna	
Terreno	Medio impasto calcareo
Esposizione	Nord- Sud, 20m s.l.m.
Allevamento	Spalliera a cordone speronato
Densità imp.	6.000 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Rosso Fermo Secco IGP
Provenienza	Puglia
Uve	Malvasia 100%
Gradazione	14,50% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	3/4 anni da oggi
Abbinamento	Salumi, carni alla griglia, formaggi stagionati
Vinificazione	Raccolta meccanica, selezione delle uve, pigiatura, diraspatura, fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata. Affinamento in acciaio per quattro mesi e in bottiglia per due.
Sensazioni	All? olfatto presenta persistenti note di ciliegia e fragolina di bosco.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821