



ACQUISTATO IL .....

Malvasia Nera Salento IGT

2020

## La notte della Malvasia, nera e avvolgente



*Svinando*

In assenza di luce, il nero trionfa: e il nero di questa Malvasia Nera Vigneti Reale è uno spazio pieno di meraviglia. Te ne accorgi quando nel bicchiere si colora delle tinte rosso scure di un tramonto da cartolina, e dal calice spande note odorose di ciliegia e frutti di bosco ben maturi. Morbido e rotondo all'assaggio, fruttoso e fresco: con il carattere di baci fugaci in penombra, in lunghe notti estive cariche di emozioni elettriche. La Malvasia Nera Vigneti Reale (vinificato dall'autoctona Malvasia Nera Leccese) convince accanto a carni alla griglia, formaggi a pasta morbida e primi piatti leggeri. Un vino armonioso, insolito forse, ma certo da provare.

Vigneti Reale ti prende per mano e ti conduce in un viaggio nel tempo, fino a quando la Puglia era colonia Greca e la Magna Grecia faceva fiorire il mediterraneo di ulivi e viti. Situata a Cellino San Marco, Vigneti Reale propone vini locali di grande intensità, aderenti ai canoni del vino salentino eppure capaci di stupire per note d'aroma di spiccata personalità. Produttori dal 1921, oggi Vigneti Reale offre all'appassionati stimolanti escursioni enoiche.

### La Vigna

**Terreno** I terreni aziendali sono classificabili come sabbio-limosi di colore rossastro, originati nel quaternario superiore, permeabilità medio-alta, poco o mediamente calcarei, con pH sub alcalino compreso tra 7 e 8,50 (media 7,75).

**Esposizione** In base ai venti predominanti, 50m slm

**Allevamento** Spalliera

**Densità imp.** 5.100 per ettaro

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Puglia

**Uve** Malvasia Nera 100%

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 16°

**Quando Berlo** Entro 1 anno da oggi

**Abbinamento** Carni bianche alla brace.

**Vinificazione** Vinificazione in rosso con macerazione di 8-10 giorni.

**Sensazioni** Vino di pronta beva con profumi di ciliegia e frutti di bosco, morbido e polposo. Da degustare fresco.

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