



ACQUISTATO IL

Malvasia Nera IGP Salento Notte Rossa

2019

La piacevolezza della Malvasia



Svinando®

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 s.l.m., con temperature medie alte ed una bassa piovosità

Allevamento Spalliera

Densità imp. 4.500 viti per ettaro

Il Vino

Tipologia Rosso Fermo

Provenienza Puglia

Uve Malvasia Nera di Brindisi

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 16°

Quando Berlo Entro 5 anni

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

customer.service@svinando.com - 011-19467821