

# AMAURI

**MALVASIA NERA SALENTO I.G.P.**

**Caratteristiche organolettiche:**

Eleganza e precisione stilistica nel rispetto del varietale. Colore rubino luminoso, nel calice emergono sentori di mora, mirtillo e prugna, nuance di grafite e quota balsamica, sorso concentrato, fresco e teso, tannino a maglia fitta ben integrato nel corpo del vino, la progressione regala un finale acidulo e nitido. Un monumento per la tipologia!

**Vitigni:**

Malvasia.

**Vigneto:**

Alberello pugliese.

**Periodo di raccolta dell'uva:**

Inizio ottobre.

**Modalità di raccolta:**

Raccolta a mano, con un'attenta selezione dei grappoli e immediato trasporto in cantina.

**Vinificazione:**

Classica vinificazione in rosso, il mosto rimane in macerazione con le fociine per 6-8 giorni, al fine di ottenere un vino corposo e profumato. La temperatura di fermentazione viene mantenuta tra i 24 e i 26 gradi Celsius.

**Affinamento:**

In barrique per almeno 12 mesi.

**Gradazione alcolica:**

13% Vol.

