

Fabio Cordella

MALVASIA NERA SALENTO I.G.P.

Caratteristiche organolettiche:

Colore porpora, apre con note floreali, frutto scuro: mora selvatica e mirtillo nero, sorso scorrevole e delicato, il tannino risulta ben dosato, sviluppo fresco-sapido, un vero piacere per il palato.

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 elegante e profumato. La temperatura di fermentazione viene mantenuta tra i 24 e i 26 gradi Celsius.

Affinamento:

In barrique per almeno 4-5 mesi e successivamente in vasche d'acciaio a temperatura controllata fino all'imbottigliamento.

Gradazione alcolica:

12% Vol.

