

SEBA FREY

MALVASIA SALENTO ROSATO I.G.P.

Caratteristiche organolettiche:

Elegante colore rosato tenue, il profilo olfattivo ha un taglio balsamico, con richiami di rabarbaro, scorza d'arancia e un tocco iodato che ricorda il sale dolce di Cervia. Assaggio vibrante, sorretto da una gradevole tensione salina; si compatta al centro del palato, per poi distendersi in un succedersi di piccoli frutti rossi che caratterizza la persistenza gustativa.

Vitigni:

Malvasia.

Vigneto:

Alberello pugliese.

Periodo di raccolta dell'uva:

Fine settembre, inizio ottobre.

Modalità di raccolta:

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

Vinificazione:

Le uve di Malvasia nera vengono spremute in modo soffice e lasciate a contatto con il mosto per 20-30 minuti, tempo sufficiente per ottenere il colore buccia di cipolla del prodotto finale. Durante la fermentazione, la temperatura viene mantenuta tra i 18 e i 20 gradi Celsius.

Affinamento:

In vasche d'acciaio a temperatura controllata per circa 6 mesi.

Gradazione alcolica:

12,5% Vol.

