

MAREK JANKULOVSKI



MALVASIA MERLOT SALENTO I.G.P.

Caratteristiche organolettiche:

Un vino rosso che colpisce per l'armonia tra la personalità olfattiva della Malvasia e l'eleganza del Merlot. Alla vista si presenta con una veste rubino luminosa, attraversata da riflessi porpora. Il bouquet olfattivo apre con nette sensazioni di frutti rossi e neri: si distinguono ciliegia matura, mora selvatica e un tocco balsamico di ginepro, seguiti da sfumature di spezie dolci che completano il quadro aromatico. Sorso dinamico e fresco-sapido, finale coerente con l'olfatto.

Vitigni:

Malvasia e Merlot.

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:

Classica vinificazione in rosso, il mosto rimane in macerazione con le fiocine 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 di rovere francese per almeno 12 mesi.

Gradazione alcolica:

14% Vol.

