



LE VIGNE DI SAMMARCO

Gli UNICI

MARASIA

MALVASIA NERA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



Classificazione: I.G.P. Salento Rosso.

Uve: Malvasia nera 100%.

Zona di produzione: Cellino San Marco (BR), San Donaci (BR).

Sistema di allevamento: Alberello (4.500 ceppi per ha).

Epoca di vendemmia: Prima decade di ottobre.

Vinificazione: Dopo la pigiatura e la diraspatura, il mosto rimane in macerazione con le bucce per 10-15 giorni a temperatura termocontrollata di 24° - 25°C; di seguito svinatura e pressatura soffice alla fine della fermentazione.

Affinamento: In serbatoio d'acciaio fino all'imbottigliamento.

Note organolettiche

Rosso rubino luminoso. Prugna secca e rabarbaro con l'arancia sanguinella interpretano i profumi del monovitigno di malvasia nera di Lecce. Al primo sorso sfoggia un frutto succoso e croccante, segue la freschezza e la leggera nota sapida che bilancia alla perfezione la morbidezza alcolica. Tannino nobile e setoso. Chiude l'assaggio un finale di spezie dolci.

Abbinamenti gastronomici

Arista al forno, spiedini di vitello al lardo, pollo ai peperoni.

Per tradizione: zuppa di lumache monacelle, agnello con finocchietti, cacio a pasta dura pugliese.

Temperatura di servizio: 18 °C.

Appellation: I.G.P. Salento Rosso.

Varietal composition: Malvasia nera 100%.

Vineyards location: Cellino San Marco (BR), San Donaci (BR).

Training: Alberello (4.500 stumps)

Harvest: First decade of October.

Vinification: After crushing and de-stemming, grapes are required to macerate for 10-15 days at controlled temperature of 24-25°C. Then drawing and soft pressing at the end of fermentation.

Aging: In stainless steel until bottling.

Tasting notes

Bright red ruby. Dried plum and rhubarb with blood orange, characterize the smell of this single-varietal wine of Malvasia Nera from Lecce. At the first taste, is similar to a juicy and crunchy fruit, followed by freshness and a light sapid mark that perfectly balances the alcoholic softness. Noble and silky tannin. Closes with a final taste of sweet spices.

Food pairing

Baked pork loin, calf skewers with lard, chicken with peppers.

According to tradition: "monacelle" snails soup, lamb with fennel, apulian cacio.

Serving temperature: 18°C.

