



MARASIA

MALVASIA NERA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



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.

Classificazione: I.G.P. Salento Rosso.

Uve: Malvasia nera 100%.

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

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.

Temperatura di servizio: 18 °C.

Bright ruby red. Dried plum and rhubarb with blood orange interpret the scents of the single grape malvasia nera di Lecce. At the first sip it shows off a juicy and crunchy fruit, followed by freshness and a light savory note that perfectly balances the alcoholic softness. Noble and silky tannins. The tasting closes with a finish of sweet spices.

Appellation: I.G.P. Salento Rosso.

Varietal composition: Malvasia nera 100%.

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

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.

Serving temperature: 18°C.

