

Malvanegra

Salento

Indicazione Geografica Protetta

Nasce dai vitigni "Malvasia e Negroamaro" dopo macerazione dell'uva nera ammostata. Vino di colore rosso rubino, dal sapore robusto, asciutto e molto piacevole per la sua alcolicità e generosità. Gastronomia: salumi, formaggi anche stagionati, carni rosse.

CARATTERISTICHE TECNICHE

ANNATA: 2011

ETA' DEI VIGNETI: 15 - 30 anni;

SISTEMI DI ALLEVAMENTO: Alberello o spalliera;

VARIETA' DELL'UVA: 50% Negroamaro e 50% Malvasia Nera;

PORTAINNESTI: 157 - 140 Ruggieri;

NUMERO DEI CEPPI PER ETTARO: 4.500 - 5.000;

RESA DI VINO PER ETTARO: 90 - 100 Hl;

EPOCA DI VENDEMMIA: Prima decade di Ottobre;

LAVORAZIONE DELL'UVA E FERMENTAZIONE DEL MOSTO: L'estrazione del colore avviene tramite macerazione del mosto con le vinacce che conferiscono al mosto, con l'avanzare della fermentazione, sostanze coloranti ed odorose. La separazione del mosto dalle bucce avviene per sgrondo esercitando una leggera pressatura. Il mosto completa la fermentazione per circa 7 giorni a temperatura termoregolata;

AFFINAMENTO ED INVECCHIAMENTO DEL VINO: L'invecchiamento avviene in serbatoi di acciaio inox per alcuni mesi, dove svolge la fermentazione malolattica. Continua poi in vasi vinari di acciaio inox di piccola capacità, per poi essere imbottigliato e commercializzato dopo 7 - 8 mesi dall'imbottigliamento;

DATI ANALITICI: Alcool 13% vol. - Acidità totale 5,60 - 6,00‰;

ESAME ORGANOLETTICO: Colore rosso rubino, profumo spiccatamente vinoso, sapore asciutto, sapido, morbido, armonico, moderatamente tannico, notevole per la robustezza della struttura e l'eleganza del frutto;

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Paste condite con sughi saporosi, arrosti leggeri, pollami, piccola selvaggina, formaggi semi-piccanti. Va servito a temperatura di cantina.

It derives from the vines of "Malvasia and Negroamaro" after the maceration of the black grapes made into must. A wine ruby red in colour, a robust flavour, dry and very pleasant due to its alcohol content and generosity. Gastronomy: salted meats, cheeses, both seasoned and not, red meat.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

VINTAGE: 2011

AGE OF VINEYARDS: 15 - 30 years;

SYSTEM OF GROWTH: Tree or espalier;

VARIETY OF GRAPES: 50% Negroamaro and 50% Malvasia Black;

GRAFTING: 157 - 140 Ruggieri;

NUMBER OF STUMPS PER ACRE: 4.500 - 5.000;

AMOUNT OF WINE PER ACRE: 90 - 100 Hl;

PERIOD OF HARVESTING: Third decade of October;

PROCESSING OF GRAPES AND FERMENTATION OF THE MUST: The extraction of the colour occurs through the maceration of the must with the dregs which then give the must, with the advancing of the fermentation, colouring and scented substances. The separation of the must from the skins occurs by crunching using a slight pressure. The must completes fermentation for about 7 days at a thermo regulated temperature;

REFINING AND AGEING OF WINE: Ageing occurs in tanks made of stainless steel for several months, where the malolattica fermentation takes place. Then it continues in wine vases of small capacity made of stainless steel, then it is bottled and commercialized 7 - 8 months after it has been bottled;

ANALITICAL DATA: Alcohol 13% vol. - Acid total 5,60 - 6,00‰;

ORGANIC EXAMINATION: ruby red in colour, sharp vinous aroma, dry taste, sapid, soft, harmonious, moderately tannic, noticeable for the robustness of its structure and the elegance of the fruit;

GASTRONOMIC COMBINATIONS: Pasta garnished with tasty sauces, light roasts, chicken, small game, semi - hot cheeses. To be served at cellar temperature.



FORMATO BOTTIGLIA BOTTLES SIZE	CODICE EAN EAN CODE	BOTTLE PER CONFEZIONE NUMBER BOTTLES FOR BOX	PESO CONFEZIONE BOX WEIGHT	DIMENSIONI CONFEZIONE BOX SIZES	CONFEZIONI PER STRATO BOX FOR LAYER	CONFEZIONI PER PALLET BOXES FOR PALLET
Bord. Lt. 0,750 Lt. 1,5	8020050000067 8020050150045	6 6	7,5 15	228 x 153 x H 335 320 x 220 x H 348	25 12	125 60