

# 125 - UNO | DUE | CINQUE

MALVASIA NERA DEL SALENTO IGP

Vino dal colore rosso intenso con riflessi violacei e con profumi che rimandano a sentori fruttati di lampone e melograno.

Al palato è fresco ed equilibrato, con un piacevole gusto fruttato.

Ottimo in abbinamento con pasta, pizza e formaggi stagionati.

**Alcool:** 12,5% vol.

**Zona di produzione:** provincia di Taranto

**Produzione media per ettaro:** kg 8.000 – 9.000

**Tecnica di produzione:** vinificazione con macerazione a temperatura controllata di 24°- 28°C. Dopo la FML, una parte affina in tonneau Francesi per almeno 3 mesi.

Intense red with purple hints. Fruity notes of pomegranates and raspberries. On the palate, fresh and balanced, with a pleasant fruity taste. Perfect with pasta, pizza and aged cheese.

**Alcohol:** 12,5% vol.

**Production area:** province of Taranto

**Grape yield per hectare:** kg 8,000 – 9,000

**Production method:** vinification by maceration with controlled temperature at 24°- 28°C. After malolactic fermentation, part of it ages in French tonneau at least for 3 months.

