LI BRIGANTI

Malvasia Nera Salento IGP

Uve
100% Malvasia nera.

Zona di produzione
Francavilla Fontana (Br).

Sistema di allevamento
Guyot.

Epoca di vendemmia
Primi giorni di Ottobre. Vendemmia nelle prime ore del mattino.

Vinificazione
Dopo la raccolta, l'uva viene diraspata ed il pigiato fermenta in acciaio inox a temperatura controllata di 22-24° C per 8-10 giorni. Il mosto viene sottoposto a diversi rimontaggi e delestage che offrono una tecnologica estrazione di colore e tannini. Successivamente il vino viene svinato in pressa soffice e dopo il primo travaso avviene la fermentazione malolattica.

Affinamento
3 mesi in barriques di rovere francese di secondo e terzo passaggio.

Caratteristiche organolettiche
Rosso rubino intenso; profumo di piccoli frutti rossi come more e gelsi in piena maturazione; al gusto sentori di prugne appassite e spezie dolci, con finale lungo, morbido e dal tannino setoso.

Abbinamento
Ottimo con ragù a lenta cottura e braci di carne. Perfetto in abbinamento con salumi e formaggi.

Temperatura di servizio
18° C.