

MALVANEGRA ROSATO

Puglia IGP

12,5% vol | 750 ml



10-12 °C

Servizio / Serving



Acciaio / Steel

Malolattica / Malolactic



Primitivo

Vitigno / Grape variety



ITALIANO

-  **Vitigno:** Primitivo. Zona: nord Salento e colline della Murgia, Puglia.
-  **Terreno:** sabbioso e calcareo. Vigneti: 15-25 anni. Allevamento: spalliera con cordone speronato.
-  **Vinificazione:** diraspatura e criomacerazione a 10-12 °C per 18-36 ore. Fermentazione alcolica a temperatura controllata, svinatura e pressatura soffice delle vinacce. Fermentazione malolattica in acciaio.
-  **Colore:** rosato tenue con accenni viola. Profumo: frutti esotici e lievi note di frutti rossi maturi. Gusto: fresco, sapido e minerale.
-  **Abbinamenti:** antipasti italiani, zuppa di pesce, pesce arrosto o al forno, formaggi freschi o poco stagionati.
-  **Servizio:** 10-12 °C.



10-12 °C

Servizio / Serving

ENGLISH

-  **Grape variety:** Primitivo. Production area: northern Salento and the Murgia hills, Puglia.
-  **Soil:** sandy and calcareous. Vines: 15-25 years. Training: trellised vines with spur-pruned cordon.
-  **Vinification:** destemming and cold maceration at 10-12 °C for 18-36 hours. Alcoholic fermentation at a controlled temperature, racking and gentle pressing of the pomace. Malolactic fermentation in stainless steel.
-  **Colour:** light rosé with violet hints. Aroma: exotic fruit and subtle notes of ripe red fruit. Palate: fresh, savoury and mineral.
-  **Food pairing:** Italian starters, fish soup, roasted or baked fish, fresh or lightly aged cheeses.
-  **Serving temperature:** 10-12 °C.

6 bottiglie / bottles per carton | 105 cartoni / cartons per pallet | 630 bottiglie / bottles per pallet | EPAL 80 x 120 cm