

MALVANEGRA RED

Puglia IGP | Appassimento

14% vol | 750 ml



4-5 sett. / wk

Appassimento / Drying



4 mesi / months

Barrique francesi / French oak



Vegetale / Plant

Chiarifica / Fining



ITALIANO



Vitigni: 30% Primitivo, 30% Negroamaro, 20% Nero di Troia e 20% Merlot. Zona: Puglia.



Terreno: sabbioso e argilloso-calcareo.



Appassimento: in pianta e in cassette. Il taglio del capo a frutto interrompe il flusso di linfa; le uve vengono poi poste in cassette per 4-5 settimane.



Affinamento: acciaio, seguito da 4 mesi in barrique francesi. Chiarifica: esclusivamente chiarificanti vegetali.



Colore: rosso intenso con riflessi violacei. Profumo: ribes nero, mirtillo e mora con spezie tostate. Gusto: morbido, vellutato e persistente, con confettura di frutta rossa.



Abbinamenti: carni rosse arrosto o alla brace, vitello al forno, salumi e formaggi di media stagionatura.



ENGLISH



Grape varieties: 30% Primitivo, 30% Negroamaro, 20% Nero di Troia and 20% Merlot. Production area: Puglia.



Soil: sandy and calcareous-clay.



Appassimento: on the vine and in boxes. Cutting the fruiting cane interrupts sap flow; the grapes are then placed in boxes for 4-5 weeks.



Ageing: stainless steel, followed by 4 months in French oak barriques. Fining: exclusively plant-based fining agents.



Colour: intense red with violet reflections. Aroma: blackcurrant, blueberry and blackberry with toasted spices. Palate: soft, velvety and persistent, with red-fruit jam notes.



Food pairing: roasted or grilled red meats, baked veal, cured meats and medium-aged cheeses.

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