

# TALÒ



## MALVASIA NERA SALENTO I.G.P.

**TIPOLOGIA VINO:** Indicazione Geografica Protetta. **COLORE:** Rosso. **VITIGNO:** Malvasia Nera di Brindisi. **DENSITÀ D'IMPIANTO:** 4500 viti per ettaro. **ZONA DI PRODUZIONE:** San Marzano, Salento, Puglia. A circa 100 m sul livello del mare. L'area è caratterizzata da somme termiche elevate e piovosità medio-bassa. Il terreno è a medio impasto argilloso, poco profondo e con buona presenza di scheletro. **EPOCA DI VENDEMMIA:** Seconda metà di Settembre. **VINIFICAZIONE:** Macerazione termo-controllata di circa 10 giorni seguita da fermentazione alcolica con lieviti selezionati. **AFFINAMENTO:** In barriques di rovere francese per 6 mesi. **CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** Un vino che riesce a mantenere intatte le caratteristiche organolettiche per 5 anni. **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Colore rosso rubino intenso; profumo complesso riconducibile a frutti rossi maturi e spezie. Vino di corpo assai robusto, dall'attacco piacevolmente morbido e di lunga persistenza. **ABBINAMENTI:** Carni rosse, arrosti con salse elaborate, formaggi mediamente stagionati. **FRUIBILITÀ:** Da servire a 16-18°C.

**WINE CATEGORY:** Protected Geographical Indication. **COLOUR:** Red. **VINE VARIETY:** Malvasia Nera from Brindisi. **VINES PER HA:** 4500. **PRODUCTION AREA:** San Marzano, Salento, Puglia. The area is about 100 meters above sea level, with high average temperatures and medium-low rainfall. The soft soil layer is clayey and quite thin, with a good presence of rocks. **HARVEST PERIOD:** Second half of September. **VINIFICATION:** Thermo-controlled maceration for about 10 days, followed by the alcoholic fermentation with selected yeasts. **AGEING:** In French oak barrels for 6 months. **AGEING POTENTIAL:** A wine that preserves its organoleptic characteristics for 5 years. **TASTING NOTES:** Thick ruby red; intense and complex bouquet with notes of red fruits and spices. A full-bodied wine with a pleasantly smooth impact and a long ending. **BEST SERVED WITH:** Red meat, roasted meat with rich sauces, average mature cheese. **SERVING TEMPERATURE:** About 16-18°C.



SAN MARZANO