



# SERENERE

## SALENTO I.G.P. MALVASIA NERA

### UVE

Malvasia Nera

### DENSITÀ D'IMPIANTO

4.125 piante per ettaro

### TECNICA DI ALLEVAMENTO

Impianti a spalliera fra le province di Brindisi, Lecce e Taranto

### TERRENO

Franco-argilloso, profondo

### VENDEMMIA

Metà settembre

### VINIFICAZIONE

La fermentazione avviene in vinificatori orizzontali rotativi a temperatura controllata fra i 23-25°C per circa 10 giorni. La svinatura finale avviene mediante presse soffici

### AFFINAMENTO

Affinamento in serbatoi in acciaio e in bottiglia, per esaltare il carattere varietale del vino

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Un vino che esalta le potenzialità di uno dei vitigni più rappresentativi ed antichi del Salento: la Malvasia nera. Nel calice regala un colore rubino, netto, vivace nei suoi riflessi. Al naso, ampio e variegato, emergono note di ciliegia, lampone, cenini floreali a sottolinearne l'eleganza, poi erbe aromatiche di macchia mediterranea ed uno sfondo di note speziate. Il sorso è morbido ed avvolgente. Elegante e gentile il tannino. Di lunga ed aromatica persistenza

### ABBINAMENTI

Vitello al forno con erbe aromatiche; salumi; formaggi di media stagionatura; lonza di maiale al ginepro

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 18/20°C

**TITOLO ALCOLOMETRICO** 13,5% vol.

### DISPONIBILE NEI FORMATI

**75cl - 150cl**



### GRAPES

Malvasia Nera

### PLANTING DENSITY

4.125 plants/Ha

### TRAINING SYSTEM

Trellises plants among the provinces of Brindisi, Lecce and Taranto

### TERROIR

Clayey, deep

### HARVEST

Mid september

### PRODUCTIVE PROCESS

Fermentation takes place in horizontal rotary fermenters at a controlled temperature between 23-25°C for about 10 days. The final racking takes place using soft presses

### AGING PROCESS

Aging in steel tanks and in bottles, to enhance the varietal character of the wine

### ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

A wine that enhances the potentiality of one of the most ancient and representative grape variety of Salento area: Malvasia Nera. Ruby color, net but also bright. On the nose you can smell cherry notes, raspberry, flower hints, making it elegant. On a second step, you can smell balsamic notes of bush and a background of spicy hints. The sip is soft and enveloping. Elegant and smooth tannin. Long aromatic persistence

### FOOD PAIRING

Baked veal with aromatic herbs; cured meat; medium-aged cheeses; pork loin with juniper

**SERVICE TEMPERATURES** 18/20°C

**ALCOHOLIC STRENGTH** 13,5% vol.

### AVAILABLE SIZES

**75cl - 150cl**