

I.G.T. Sal. Malvasia Nera "Notturmo"

Varietà	malvasia nera di Brindisi
Classificazione	Malvasia del Salento
Comuni di Produzione	Brindisi e Provincia
Natura del Terreno	profondi di medio impasto
Sistema di allevamento	Alberello Pugliese e Controspalliera
Densità di impianto	4.500/5.000 piante per ettaro
Resa Per ettaro	80 q.li di uva
Vinificazione	severamente selezionata e raccolta manualmente, macerazione prolungata a bassa temperatura
Periodo di Affinamento	acciaio inox e Tonneaux di Rovere per 7/8 mesi
Capacità di invecchiamento	2/3 anni
Caratteristiche	colore rosso granato carico brillante, profumo deliziosamente aromatico con bouquet bene espresso, gusto morbido e pieno.
Accostamenti	accompagna minestrone, formaggi di mezza stagionatura involtini di trippa
Parametri	alcol: 13,00-14,00 % vol.-acidità totale: 5,0-5,2 gr/l-zuccheri: 2,5-3,5 gr/l-PH: 3,70
Temperatura di servizio ideale	18° C
Bottiglia	bordolese Storica
Imballo	6 bottiglie

