

ONICE

MALVASIA NERA IGP PUGLIA

Tipologia vino: **rosso**

Vitigno utilizzato: **Malvasia Nera**

Annata: **2023**

Zona ubicazione vigneti: **Puglia, colline dell'area di Acquaviva e Gioia del colle, a sud di Bari**

Altitudine: **250- 300 mt sul livello del mare**

Tipo terreno: **argilloso, calcareo**

Sistema di Allevamento: **guyot**

Ceppi per ettaro: **4000-4200**

Produzione uva per Ettaro: **80-90 q.li**

Vendemmia: **Raccolta manuale delle uve 2-3° decade di settembre**

Vinificazione: **Macerazione termocontrollata e fermentazione alcolica per circa 10 giorni.**

Affinamento: **in acciaio e successivamente in bottiglia.**

Gradazione Alcolica: **14 % vol**

Caratteristiche Organolettiche: **vino dal colore rosso rubino con riflessi violacei, bouquet intenso, con note di frutti di bosco, mora, ciliegia; gusto morbido, elegante, leggermente tannico.**

Abbinamenti consigliati: **piatti a base di carne, primi piatti robusti, formaggi stagionati.**

Temperatura di servizio: **16-18°C**

Conservazione: **in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore.**

Formato: **0.75 L**

