



12EMEZZO

Malvasia Nera Salento

12.5%

Indicazione geografica protetta

Alc. Vol.



Malvasia Nera, dal colore rosso intenso con riflessi violacei.

Intense red with purple hints.



Vinificazione con macerazione a temperatura controllata di 24°-28°C. Dopo la FML, breve affinamento in bottiglia.

*Winemaking: maceration at controlled temperature of 24°-28°C
After malolactic fermentation, briefly aged in bottle.*



Sentori fruttati di lampone e melograno. Al palato il vino ha un gusto fresco ed equilibrato, con un piacevole sentore fruttato.

On the nose, notes of raspberries and pomegranates. On the palate, it is fresh and balanced, with a pleasant fruity aftertaste.



Ottimo con pasta, pizza e formaggi stagionati.

Excellent with pasta, pizza and aged cheese.