



**VIGNETI REALE**

LECCE • 1921 • ITALIA

## **MALVASIA ROSATO DEL SALENTO IGP**

**VINO ROSATO SECCO, FERMO, OTTENUTO DAL VITIGNO TIPICO LOCALE MALVASIA NERA LECCESE, TRAMITE UNA BREVE MACERAZIONE DELLE UVE.**

**NUMERO DI PIANTE PER ETTARO: TRA 5.100 - 5.200.**

**PRODUZIONE PER ETTARO: CIRCA 9.000 KG.**

**VINIFICAZIONE: IN BIANCO CON MACERAZIONE DELLE BUCCE PER CIRCA 6/8 ORE.**

**TIPO DI SERBATOI: ACCIAIO INOX, TERMO CONSERVAZIONE.**

**IMBOTTIGLIAMENTO: A FREDDO CON BASSA TEMPERATURA.**

**ESAME ORGANOLETTICO: SI PRESENTA NEL CARATTERISTICO COLORE ROSA CORALLO, STILE PROVENZALE.**

**PROFUMI: MORBIDAMENTE FRUTTATI CON DELICATE SFUMATURE DI LAMPONI E FRAGOLE.**

**SAPORE: MORBIDO, SAPIDO, MOLTO FRESCO.**

**BOTTIGLIA: BORDOLESE LEGGERA DA 750 ML, MEZZO BIANCO.**

**GRADAZIONE: 13% VOL.**

**ACCOMPAGNAMENTI: OTTIMO A TUTTO PASTO, SI ABBINA AI PRIMI PIATTI CON SUGO DI POMODORO, CARNI BIANCHE, ZUPPE DI PESCE E GAMBERI ALLO SPIEDO.**

**TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C, SI CONSIGLIA DI CONSUMARLO GIOVANE. OTTIMO COME APERITIVO.**

## **MALVASIA ROSATO DEL SALENTO IGP**

**DRY ROSÈ WINE, FLAT, OBTAINED FROM BLACK MALVASIA GRAPE, A LOCAL VARIETY FROM LECCE (SOUTHERN APULIA), AFTER A FEW HOURS OF MACERATION.**

**PLANTS PER HECTARE: 5.100 – 5.200 (2.300 – 2.360 PER ACRE).**

**YIELD PER HECTARE: 8.000 – 9.000 KG (1.400 – 1.650 POUNDS PER ACRE).**

**TYPE OF HARVEST: MANUAL, WITH INDIVIDUAL CHOICE OF GRAPES.**

**VINIFICATION: IN WHITE, WITH 6/7 HOURS CONTACT BETWEEN THE SKINS AND THE MUST.**

**TYPE OF CONTAINERS: STAINLESS STEEL, THERMO-CONSERVATION.**

**ORGANOLEPTIC EXAMINATION: TYPICAL BRIGHT CORAL RED, “PROVENÇAL STYLE.**

**TASTE: SMOOTH, TASTY, FRUITY.**

**AROMAS: INTENSE AND DELICATE WITH RASPBERRY AND STRAWBERRY FLAVOUR.**

**BOTTLE: 750 ML BORDELAISE, WHITE.**

**ALCOHOL: 13%.**

**DRINKING TEMPERATURE: 8-10 C. SHOULD BE ENJOYED WITHIN A FEW YEARS. PERFECT FOR “HAPPY HOURS”.**

