

Moramora Malvasia Nera

Malvasia nera -rypälettä pidetään yhtenä Salenton alkuperäisistä viinilajikkeista, joka on kasvanut samoilla tarhoilla paikallisen negroamaron kanssa. Perinteisesti nämä lajikkeet on myös käytetty viiniksi yhdessä, kun samalta tarhalla poimitut rypäleet ovat sekoittuneet. Tämä viini on kuitenkin 100% malvasia neraa. Viiniköynnökset kasvavat perinteiseen pensastyyliin ja rypäleet poimitaan aikaisin aamulla niiden tuoreuden ja aromaattisuuden varjelemiseksi. Viini on käynyt säädellyssä lämpötilassa terässäiliöissä 8-10 päivää. Viini käy läpi malolaktisen käymisen, joka pehmentää viinin hapokkuutta ja lopulta se saa kypsyä ranskalaisissa tammitynnyreissä kolmen kuukauden ajan.

Malvasia neran aromit ovat runsaan hedelmäiset, mehevää punaista kirsikkaa ja luumua, sekä herkullista mausteisuutta ja vaniljaa tammesta. Tämä viini on täyteläinen, tasapainoinen, keskitanniininen ja hedelmien mehukas maku jää kielelle pitkäksi aikaa.

Tuotetiedot

Maa: Italia

Tuontantoalue: Malvasia Nera Salento IGP

Tuottaja: Cantine Paololeo

Rypäle/rypäleet: Malvasia Nera

Vuosikerta: 2020

Sokeri: 8 g/l

Happo: 5,9 g/l

Alkoholi: 14,5%

Pullokoko: 750 ml

Korkki: Luonnonkorkki

Väri: Syvä rubiinipunainen

Tuoksu: Runsaan hedelmäinen, mehevää punaista kirsikkaa ja luumua, sekä herkullista mausteisuutta ja vaniljaa tammesta

Maku: täyteläinen, tasapainoinen, keskitanniininen, runsaan hedelmäinen, pitkä

Ruokasuositukset: Grilliruoka, Juusto, Nauta, Tapas

