

## 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

