

cantine
SANPANCAZIO

Il Cavaliere

~ Malvasia Rosso Dolce

Salento Indicazione Geografica Protetta



13% vol



75 cl



*

10-18°C

Zona di produzione: San Pancrazio Salentino, Puglia

Terreno: medio impasto, di natura calcareo-argilloso-silicea

Altitudine: 65 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento: spalliera bassa

(4.100 ceppi per ettaro)

Età dei vigneti: 60 anni

Vitigno: 100% Malvasia Nera

Epoca di vendemmia: Ottobre, da selezione di uve stramature

Resa per ettaro: 50 q.li

Vinificazione: dopo la diraspatura, il pigiato effettua una macerazione con le bucce di circa 6-7 giorni con diversi rimontaggi quotidiani, controllando la temperatura di fermentazione entro i 22 °C

Maturazione: acciaio inox

Colore: rosso cupo

Olfatto: dal profumo di frutti rossi maturi, confettura d'amarena, datteri, fichi secchi e sfumature di cacao

Gusto: dolce e suadente, caldo, morbido, finale avvolgente caratterizzato da persistenti note di frutta cotta

Temperatura di servizio: 10°-18°C

Gradazione alcolica: 13% vol

Abbinamenti consigliati: adatto a fine pasto con dolci e pasta di mandorle. Interessante elisir da meditazione.

Da provare con i formaggi piccanti ed erborinati

COOPERATIVA PRODUTTORI AGRICOLI s.c.a.

San Pancrazio Salentino (Br) Italia

T. +39 0831 666064 · info@cantinesanpancrazio.it

www.cantinesanpancrazio.it

