

MALVASIA NERA

IGT Toscana



Produttore: Azienda Agricola Agrisole

Zona di origine: Colline di San Miniato Toscana

Denominazione: Toscana indicazione geografica tipica.

Vitigno: 100% malvasia nera

Annata:

Terreno: Tendenzialmente argilloso con forte presenza di scheletro.

Resa per ettaro: 50 q.li

Sesto d'impianto: 2,5 x 1 mt

Sistema di allevamento: Cordone speronato monolaterale.

Periodo della vendemmia: Fine settembre

Vinificazione: le uve raccolte a mano vengono vinificate in contenitori di cemento senza utilizzare lieviti selezionati, la durata della macerazione sulle bucce è di circa 30 giorni alla temperatura di 24-25°C durante le quali vengono effettuati frequenti bagnature delle bucce.

Affinamento: il vino sosta per 15 mesi in barrique di rovere francese di rovere francese dove svolge la fermentazione malolattica e dove si affina in maniera ottimale.

Bottiglie prodotte: 1.000

Descrizione organolettica: vino dal colore rosso rubino carico, il quadro aromatico è complesso, fruttato con tipici sentori speziati, in bocca è un vino elegante, fine di grande personalità e dal finale lungo e persistente.

Temperatura di servizio: 18°C

Abbinamenti consigliati: Carni rosse e formaggi stagionati, piatti a base di tartufo.