La Torre Malvasia Nera "Degli Uccelli" Salento IGP



Un rouge italien intense et solaire, issu de la Malvasia Nera, cépage emblématique du Salento. Ce vin séduit par sa générosité aromatique et son caractère méditerranéen affirmé.

Origine: Cultivé dans la région du Salento, au sud des Pouilles, ce vin bénéficie d'un climat chaud et sec, avec des influences maritimes qui favorisent une maturation optimale des raisins. Les sols argilo-calcaires, bien drainés, apportent structure et finesse au vin. Ce terroir méditerranéen donne naissance à des rouges expressifs et équilibrés.

Encépagement: 100% Malvasia

Vinification: Les raisins sont récoltés à pleine maturité, puis égrappés et vinifiés en cuves inox. La fermentation se déroule à température contrôlée (22–26 °C) pendant environ 8 à 10 jours, avec remontages réguliers pour extraire couleur et arômes. L'élevage se fait en cuve pour préserver la fraîcheur du fruit et l'expression du cépage.

Dégustation: La robe est rubis profond aux reflets violacés. Le nez dévoile des arômes de cerise noire, de prune mûre, de réglisse et de poivre doux. En bouche, la texture est souple, les tanins sont fins et bien intégrés, avec une belle fraîcheur qui équilibre la richesse du fruit. La finale est persistante, sur des notes légèrement épicées et balsamiques.

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Idéal avec des lasagnes maison, une pizza aux légumes grillés, un risotto aux champignons ou un burger végétarien. Il accompagne aussi très bien un filet de porc aux herbes ou une ratatouille provençale.