




**DIECI
ANNI**
malvasia nera
salento
I.G.T.

Vino dal colore rosso rubino intenso.
Al naso sentori di mora, arancia sanguinella e viola.
In bocca è fresco e sprigiona sensazioni di ciliegia e mirtillo.
Di corpo robusto e piacevolmente morbido.

Varietà delle uve:

Malvasia Nera di Lecce 100%

Gradazione alcolica:

14% vol.

Produzione per ha – età dei vigneti:

9.000 bottiglie (5.000 ceppi per ha) – 30 anni

Sistema di allevamento: spalliera

In cantina:

dopo la pigiatura e diraspatura delle uve, la massa contenente il mosto macera per circa 10 giorni alla temperatura di 26-28°C.

Durata:

vino pronto dopo circa 3 mesi dall'imbottigliamento.
Mantiene intatte le sue caratteristiche organolettiche per almeno 3/4 anni.

mani sporche
questo sud,
gnà di zolfo,
a di mosto;
s annerate
infuocati;
i millenni
esto sud.

ly hands,
sulphur,
riated by
ing wine.
lacked
ing vines;
ten years;
this south.

**DIECI
ANNI**
malvasia nera
salento
IGP


**FEUDI DI
GUAGNANO**


**FEUDI DI
GUAGNANO**
VINI dal Cuore del Salento

feudiguagnano.it