



Varietà *Malvasia 100%*

Provenienza *Mottola*

Località *Contrada Marinara*

Gradazione alcolica *14% vol.*

Temperatura di servizio *14°-16° C*

Note di degustazione

Colore rosso rubino con riflessi purpurei. Note di amarena e frutti di bosco, dal gusto morbido e fruttato, molto persistente.

Abbinamenti

Ottimo da servire con primi piatti di minestre e secondi di carne rossa e selvaggina.



Masseria
Liuzzi

SCINÒ

Salento
Indicazione Geografica Protetta
Malvasia Nera



Bicchieri consigliato

Forme di allevamento *Viti allevate a Guyot*

Viti per Ettaro *4000*

Suolo *Terreno calcareo di medio impasto profondo e di buona fertilità*

Produzione *80 QL/HA*

Tecnica di produzione *Raccolta manuale, macerazione e fermentazione controllata in serbatoi di acciaio inox.*