

I grandi Vini della

Terra di Mezzo...



AL-MALIK

ROSATO - DAUNIA I.G.P.

Vitigno: 60 % Aglianico, 40% Malvasia Nera.

Altimetria: 200 metri s.l.m.

Granulometria: terreno calcareo-marnoso con una buona componente di argilla e ricco di scheletro.

Densità degli impianti: in media 5.000 ceppi/ettaro

Sistema di allevamento: Spalliera (Gouyot unilaterale).

Resa uva: 70 q.li/ettaro. - *Resa uva/vino:* 65%.

Epoca e gestione vendemmia: ultima decade di Settembre.
Raccolta solo manuale in cassette da 15 kg.

Vinificazione: da una selezione di Aglianico e Malvasia Nera, con pressatura diretta delle uve. Affinamento sui lieviti e fermentazione a temperatura controllata.

Maturazione e Affinamento: 10 mesi in serbatoi di acciaio inox con micro-ossigenazione e batonnage sulle proprie fecce fini; segue l'affinamento di tre mesi in bottiglia.

Grado alcolico: 13% vol

Caratteristiche organolettiche: vino solare, della gioia e dell'amicizia, fruttato e varietale, con note che ricordano la fragola ed il lampone.

Abbinamenti gastronomici: la sua morbidezza ed apprezzabile acidità consentono di creare eccellenti abbinamenti con tutti i primi piatti elaborati a base di pasta e contorni ricchi. La sua buona struttura e la bassa quantità di tannini lo rendono, inoltre, indicato nelle preparazioni a base di pesce, in particolare pesce arrosto riccamente condito e aromatizzato. Delizioso per aperitivi.

Temperatura di servizio: 8/10 °C

Al-Malik è un vino a basso tenore di solfiti, prodotto interamente con le nostre uve, vinificato e imbottigliato nella nostra cantina.