



GUARINI – Malia – Malvasia Nera – 2014

Le nom Malia signifie qui charme. La production de Malia a des origines anciennes. En 1890 la cave a déjà produit un vin de cépage de Malvasia Nera. La découverte de quelques bouteilles de cette vieille récolte, il y a une vingtaine d'années, a donné naissance à l'idée de planter plusieurs hectares exclusivement dans ce cépage historique du Salento, traditionnellement utilisé dans le mélange avec le Negroamaro (20%). Duca Carlo Guarini a fait un premier pas pour rompre avec la tradition et a proposé en 2001, à l'attention des plus exigeants, un vin en 100% Malvasia Nera, un vin qui n'était autrefois réservé qu'au plus chanceux.

Les vignes, plantées à 200 mètres de la mer Adriatique, profitent des vents frais du nord-est et assurent à Malia une incroyable fraîcheur et acidité.

Cépages et terroir

Producteur:	Duca Carlo Guarini
Viticulture et Vinification:	Giuseppe Pizzolante Leuzzi
Appellation d'Origine:	Pouilles - IGT Salento Rosso
Cépage:	100 % malvasia Nera
Sol:	limoneux, sableux

Vendanges, vinification et élevage

Vendanges: Manuelles

Vinification: rendement : 900 kg par hectare. Après récolte, 5 jours de macérations sur peaux. Puis fermentation avec contrôle des températures. Élevage en fut de chêne pendant 8 mois.

Dégustation, accord avec les mets

Couleur : rouge rubis profond
Nez : très aromatique. Notes intenses de fruits et d'épices.
La bouche est très intense et équilibrée. Belle longueur !

Idéal en accompagnement de viandes rouges ou blanches, de fromage affinés ou de plats de pâtes.

Conseils de Consommation et garde

A boire dès maintenant et pendant 5 ans.
Température de service : 18°C.

