



Guarini - Malia - 2014

Pouilles- Italie

Le domaine :

La famille Guarini est arrivée dans les Pouilles dans les années 1040. Elle est originaire de Normandie mais est installée sur les terres d'Otranto depuis des siècles.

Gardienne du patrimoine agricole des pouilles. Elle produit du vin mais aussi des huiles, des céréales, des légumineuses : la rencontre de la terre, du soleil et de la mer.

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%). Un vin qui n'était autrefois réservé qu'au plus chanceux.



Cépages : 100 % Negroamaro

Appellation d'Origine : IGT Salento Rosso



Viticulture :

Vendanges manuelles.
Sols limoneux et sableux



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 :

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

Alcool : 13.5 °C

Accords mets et vin :

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



Conseils de consommation :

A boire dès maintenant et pendant 3 ans.
Température de service : 18°C.



L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



CONTINENT DU VIN

1 Rue de l'Ardèche - 44800 Saint-Herblain
02 40 65 62 53 - contact@continentduvin.com
www.continentduvin.fr