



# Velarino



## MALVASIA NERA SALENTO IGT

*Il Velarino, o sipario, è in uso fin dall'antica Roma. Ogni teatro ne ha uno e la sua funzione è separare il palco dalla sala. Creare quell'aspettativa prima della sua apertura è la cosa più intrigante ed è essenziale per apprezzare la rappresentazione che inizierà.*

## ISPIRAZIONE

I drappi ed i fregi dei sipari, sfarzosi ed immensi.



## TARGET DI RIFERIMENTO

Amanti del classico contemporaneo, persone dinamiche che sanno distinguersi per eleganza anche a tavola.



## BRAND

La funzione del sipario è ben nota: separare il palco dalla sala, e quindi dal pubblico. Ma il gioco inizia solo quando si apre la tenda. L'aspettativa che sorge in quei pochi minuti di ammirazione del velluto e degli ornamenti del sipario è essenziale per apprezzare la rappresentazione che inizierà poco dopo; lo stesso vale quando viene aperta una bottiglia di vino rosso: è tenuta in mano, osservata attentamente nella sua bellezza ed eleganza e infine stappata.



## DESIGN

La lamina rame con i suoi riccioli riporta subito ad una dimensione teatrale e ricca, che va a richiamare proprio i decori presenti in una scena teatrale.



## STILE DEL VINO

Suadente ed armonico, bilancia perfettamente corpo ed acidità.



## REGIONE PUGLIA

Caldo e temperato, con abbondanti piogge durante tutto l'anno. In estate i venti africani causano un rapido e marcato innalzamento delle temperature con elevate escursioni termiche.





# Velarino



## MALVASIA NERA SALENTO IGT



Malvasia Nera



Argilloso,  
calcareo



18/20 °C



Puglia

### VINIFICAZIONE:

L'uva raccolta viene diraspata prima di effettuare la macerazione pre-fermentativa a 12-14 ° C per estrarne gli aromi caratteristici; la fermentazione e le macerazioni durano 15/20 giorni a temperatura controllata di 25/27 ° C, al termine di questo passaggio si completa la fermentazione alcolica e malolattica. Il processo di vinificazione è completo con 6/8 mesi di affinamento in botti.



14,5% vol  
750 ml



Rosso scuro



Profumo complesso e determinato da note speziate con sfumature di prugna e ciliegia



Il gusto inizia sofficemente e viene poi equilibrato dalla sua freschezza con un retrogusto consistente e ampio



Ideale per zuppe e risotti con verdure, arrostiti di carni bianche o con salse