

# D'ARCANGELO



“Vinificando gelosamente la Malvasia Nera in purezza creava il nettare destinato a lui ed ai suoi cari, che s’incontrava sia nelle fredde sere d’inverno che nelle notti calde d’estate, innaffiando con il suo generoso profumo ogni pietanza giungesse sul desco.

In memoria d’Arcangelo, padre dell’azienda”

Malvasia Nera di Lecce in purezza, vinificata tradizionalmente, rispettando il vitigno e le potenzialità di questo antico uvaggio.

## **Tasting Notes by Fabio Scarpitti, campione italiano Sommelier**

**Esame Visivo:** vino di colore rosso rubino abbastanza cupo, limpido, con riflessi leggermente granati e ricco di archetti consistenti e fitti.

**Esame Olfattivo:** vino intenso, fine, ampio e di buona complessità, con sentori secondari e terziari evolutivi. Il vino presenta sentori fruttati di prugna e amarena, note eteree e sentori rosmarino, mirto, polvere di cacao e cassis in marmellata. Presenti anche note speziate, affumicate e boisè date dal sapiente utilizzo della botte piccola.

**Esame Gustativo:** vino secco, piacevolmente fresco, morbido, caldo, tannico con tannini fitti e dolci e allo stesso tempo vellutato e ampio, con di buona persistenza e complessità. Nell’insieme il vino è estremamente equilibrato.

Servire a 16° in calici a vino rosso ampi.

Si abbina a formaggi stagionati o erborinati a latte di vacca o a piatti di cacciagione importanti e salsati.

**PALAMÀ**®  
ITALIA

VINI DEL SALENTO

SINCE 1936

[www.vinicolapalama.com](http://www.vinicolapalama.com)