

Malvasia

Salento Bianco IGT

Uve utilizzate

Malvasia bianca 100%

Età media delle vigne

20 anni ca.

Sistema di allevamento

Spalliera con potatura Guyot, 4.000 piante per ettaro

Resa

ca. 1.850 grammi per pianta

Vendemmia

Uve raccolte a mano e delicatamente riposte in piccole cassette aerate per preservarne l'integrità.

Maturazione

In acciaio a temperatura controllata

Gradazione alcolica

12,5%

Profumo

Il naso è ampio ed elegante; si esprime con sentori di pere mature e un pizzico di spezie.

Gusto

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al palato è di buon corpo, ben equilibrato e armonico. Ideale abbinato al pesce, si abbina bene ad antipasti e secondi piatti.

Temperatura di servizio

12°-14° C

