



125 - UNO | DUE | CINQUE

MALVASIA BIANCA DEL SALENTO IGP

Questo vino dall'intenso colore giallo con sfumature dorate, nasce dall'incontro del sole della Puglia con l'uva Malvasia Bianca del Salento. Al naso si presenta aromatico e fruttato. Freschezza ed equilibrio caratterizzano il suo gusto armonico, persistente e delicato. Accompagna egregiamente i piatti a base di pesce, crostacei e formaggi. Perfetto anche da servire con insalate.

Alcool: 12,5% vol.

Zona di produzione: provincia di Taranto

Produzione media per ettaro: kg 12.000 – 13.000

Tecnica di produzione: 24 ore di macerazione, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata di 14°C. Affinamento in acciaio.

This wine has an intense straw-yellow colour with golden hints and it originates from the combination between the Apulian sun and White Malvasia del Salento grapes. Its bouquet is aromatic and fruity. Both freshness and balance denote its harmonious, persistent and delicate flavour. It perfectly matches with fish, shellfish and cheese. Ideal with salads, too.

Alcohol: 12,5% vol.

Production area: province of Taranto

Grape yield per hectare: kg 12.000 – 13.000

Production method: 24 hours maceration, soft pressing, fermentation with controlled temperature at 14°C. Refinement in stainless steel.