

125 UNO | DUE | CINQUE

MALVASIA BIANCA SALENTO IGP

Questo vino dall'intenso colore giallo con sfumature dorate, nasce dall'incontro del sole della Puglia con l'uva Malvasia Bianca. 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, formaggi e insalate.

Intense straw yellow with golden hints. Coming from the Puglia sun and Malvasia Bianca grapes. Aromatic and fruity bouquet. On the palate, delicate, fresh, balanced and long. Perfect with fish, shellfish, cheese and salad.

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.

Alcohol: 12,5% vol.

Production area: province of Taranto

Grape yield per hectare: kg 12,000 - 13,000

Production method: 24 hour maceration, soft pressing, fermentation at controlled temperature of 14°C.

Ageing in stainless steel.



COLLEZIONE LOUNGE BAR