

LINEA CLASSICA/CLASSIC LINE

MALVASIA BIANCA

SALENTO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



CLASSIFICAZIONE: I.G.P. Salento Bianco

UVE: Malvasia Bianca 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Cellino San Marco (BR) – Sandonaci (BR)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera (5.000 ceppi per ha).

EPOCA DI VENDEMMIA: 1° decade di Settembre.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono diraspate, pigiate e pressate in maniera soffice.

Il mosto così ottenuto viene raffreddato a 10° C per consentire una naturale chiarificazione. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inox a 15° C.

AFFINAMENTO: In serbatoio d'acciaio fino all'imbottigliamento.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: Un vino che riesce a mantenere la sua freschezza e sapidità per circa 2 anni.

COLORE: Giallo paglierino con fugaci accenni verdolino.

OLFATTO: Profumo complesso caratterizzato dalla fusione di note aromatiche di agrumi, ananas, banana e vaniglia.

PALATO: Note di dolcezza di burro di nocciola in connubio con una notevole freschezza.

ABBINAMENTO: Riso alla cantonese, Trofie agli scampi e Salmone alla griglia.

CUCINA SALENITINA: Zuppa di pesce, risotti e carni bianche.

SERVIRE A: 11° C.

CLASSIFICATION: I.G.P. Salento Bianco

GRAPES: 100% Malvasia Bianca

PRODUCTION AREA: Cellino San Marco (BR) – Sandonaci (BR)

BREEDING SYSTEM: Espalier (5.000 stumps per ha).

VINTAGE PERIOD: First decade of September.

VINIFICATION: The grapes are destemmed, trodden and pressed softly.

The obtained must is chilled at 10°C to allow a natural clarification. The alcoholic fermentation is made in stainless steel tanks at 15°C.

AGEING: In stainless steel tanks until the bottling.

AGEING TOLERANCE: A wine able to maintain its freshness and flavour for about 2 years.

COLOUR: Straw-yellow with glancing greenish hints.

NOSE: Complex aroma characterized from the fusion of aromatic notes of citrus, pineapple, banana and vanilla.

PALATE: Sweetness notes of hazelnut butter combined with a remarkable freshness.

FOOD MATCHING: Cantonese rice, pasta with fish and grilled fish.

SALENTO COOKING: Fish soup, risottos and white meats.

SERVE AT: 11° C.

