



LE VIGNE DI SAMMARCO

Linea CLASSICA

MALVASIA BIANCA SALENTO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



Classificazione: I.G.P. Salento Bianco.

Uve: Malvasia Bianca 100%.

Zona di produzione: Cellino San Marco (BR) – San Donaci (BR).

Sistema di allevamento: Spalliera (5.000 ceppi per ha).

Epoca di vendemmia: Prima 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.

Note organolettiche

Paglierino tenue ma lucente. Ricordi sottili di frutta a polpa bianca ed erbe aromatiche. Al gusto è nitida la freschezza. Leggera sapidità con ritorni di frutta e nocciola fresca. Morbido e piacevole, chiude l'assaggio con una equilibrata nota alcolica.

Abbinamenti gastronomici

Carpaccio di spigola, sashimi, capesante su crema allo zafferano.

Per tradizione: acquasale, guazzetto cozze tarantine, pasta e pomodori secchi.

Temperatura di servizio: 8 °C.

Appellation: I.G.P. Salento Bianco.

Varietal composition: Malvasia Bianca 100%.

Vineyards location: Cellino San Marco (BR), San Donaci (BR).

Training: Espalier (5.000 stumps).

Harvest: First decade of September.

Vinification: Soft crushing and de-stemming. Then must is cooled at 10°C for a natural clarification. Then alcoholic fermentation in stainless steel barrel at 15°C.

Aging: In stainless steel until bottling.

Tasting Notes

Hazy but bright straw colour. Light scent of white flesh fruits and aromatic herbs. Fresh to taste. Gentle sapidity with marks of fruits and fresh hazelnut. Soft and pleasant, closes the tasting with a balanced alcoholic mark.

Food pairing

Seabass carpaccio, sashimi, scallops on saffron cream.

According to tradition: acquasale, "guazzetto" of mussels from Taranto, pasta and sun dried tomatoes.

Serving temperature: 8°C.

