

# MALVASIA BIANCA

SALENTO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

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.

**Classificazione:** I.G.P. Salento Bianco.

**Uve:** Malvasia Bianca 100%.

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

**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.

**Temperatura di servizio:** 8 °C.

*Pale straw yellow but shiny. Subtle memories of white-fleshed fruit and aromatic herbs. The taste is clear freshness. Light flavor with returns of fruit and fresh hazelnut. Soft and pleasant, it closes the tasting with a balanced alcoholic note.*

**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:** The grapes are destemmed, crushed and softly pressed. The must thus obtained is cooled at 10°C to allow a natural clarification. Alcoholic fermentation takes place in stainless steel tanks at 15°C.

**Aging:** In stainless steel until bottling.

**Serving temperature:** 8°C.

