



MALVASIA BIANCA

TIPOLOGIA
Bianco Salento IGT

VITIGNO
Malvasia

GRADAZIONE ALCOLICA
12,5%

AFFINAMENTO
Acciaio 4/6 mesi

FERMENTAZIONE
Alcolica a Temperatura tra 16-18°C

COLORE
Giallo paglierino tenue, solcato da delicate sfumature verdoline.

OLFATTO
È caratterizzato da delicati e avvolgenti profumi di frutta e di fiori, che si declinano in limpidi sentori di mango, banana, pesca a polpa gialla, susina bianca, pompelmo, fiori di zagara e ginestra.

PALATO
Morbido, perfettamente equilibrato e persistente, risulta sapido e minerale, con una rigogliosa componente di acidità che lo rende notevolmente brioso e piacevole.

CARATTERISTICHE
Fresco e gioviale, è un vino dalla personalità decisa e dinamica, qualità che riesce a coniugare magnificamente con una fascinosa e fragrante complessità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
È il compagno ideale dell'insalata di mare tiepida, del classico riso patate e cozze e della spigola al forno. Da provare anche in abbinamento con le carni bianche.