






100%
 *Malvasia Bianca*
IGP Puglia

 VOL. *750*
 12,5% *ml*

AREA DI PRODUZIONE:

Provincia di Taranto. Terreni poveri di tipo calcareo, tendenti all'argilloso.

VINIFICAZIONE:

La raccolta avviene esclusivamente nelle ore notturne per prevenire fermentazioni ed ossidazioni indesiderate. L'uva viene diraspata ed inviata tramite tubazioni in acciaio inox ad una pressa soffice a vuoto d'aria, il mosto viene trasferito in serbatoi della capacità max di 300 HI dove avviene la fermentazione.

AFFINAMENTO:

In serbatoi di acciaio inox.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Giallo Paglierino luminoso con riflessi verdolini. Delicato e floreale al naso con aromi di acacia, agrumi e rosa con lievi sentori di pera ed erbe selvatiche. Al palato è morbido e fresco, minerale e ben equilibrato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10 - 12°

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Il suo gusto fresco e scorrevole lo rende adatto ad aperitivi, frutti di mare crudi, risotti, carni bianche e formaggi freschi.



DIMENSIONE CARTONE
17 l x 25 L x 31 H



PALLET EPAL (120X80)
105 CARTONI / 630 BOTTIGLIE



PALLET USA (100X120)
125 CARTONI / 750 BOTTIGLIE



EAN
8 0 5 2 4 6 2 2 8 0 0 2 7



BIOLOGICO - CERTIFICATO
IT BIO BAC 168779



Aziende Agricole
D'ADDARIO