cantine
SANPANCRAZIO

terre di sole.

~ MALVASIA BIANCA
SALENTO Indicazione Geografica Protetta

12% vol 75 cl * 8-10°C

Zona di produzione: San Pancrazio Salentino, Puglia
Terreno: medio impasto, di natura calcareo-argilloso-silicea
Altitudine: 65 mt. s.l.m.
Sistema di allevamento: spalliera, 5.000 ceppi per ettaro
Età dei vigneti: 20-30 anni
Vitigno: 100% Malvasia Bianca
Epoca di vendemmia: inizi di Settembre
Resa per ettaro: 100 q.li

Vinificazione: dopo pigiatura delicata delle uve, il mosto viene raffreddato ad 8 °C estraendo i profumi caratteristici delle uve malvasia bianca. Segue chiarifica statica con controllo della temperatura di fermentazione a 14 °C
Maturazione: acciaio inox
Colore: giallo paglierino cristallino con riflessi verdolini
Olfatto: aromatico, sentori di frutta gialla e agrumi del mediterraneo
Gusto: secco, di buona freschezza, sapido e persistente sul finale
Temperatura di servizio: 8°-10°C
Gradazione alcolica: 12 % vol
Abbinamenti consigliati: ottimo come aperitivo. Ideale con antipasti, piatti di pesce, frutti di mare, crostacei e formaggi

COOPERATIVA PRODUTTORI AGRICOLI s.c.a.
San Pancrazio Salentino (Br) Italia
T. +39 0831 666064 · info@cantinesanpancrazio.it
www.cantinesanpancrazio.it