

MALVASIA BIANCA



Quella della Malvasia è una grande famiglia di vitigni di origine greca, arrivati in Puglia a partire da *Monemvasia*, un attivo porto medioevale nel Peloponneso. Nota per i suoi delicati aromi fruttati e la sua freschezza, la Malvasia Bianca di Lecce vinificata in purezza si trova raramente sul mercato, malgrado le sue caratteristiche la rendano ideale per gustare in estate.

VITIGNO: Malvasia Bianca di Lecce

DENOMINAZIONE: Salento IGP

ZONA DI PRODUZIONE: campagne salentine nelle province di Brindisi e Lecce

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Contro-spalliera a Guyot

TERRENO: medio impasto

DENSITÀ D'IMPIANTO E RESA: 4000 piante per ettaro e 2,5 kg di uva per pianta

VENDEMMIA: La vendemmia viene effettuata alle prime ore dell'alba, evitando le ore più calde che riducono la freschezza e aromaticità di questo delicato vitigno.

VINIFICAZIONE: Pigiatura e successiva pressatura con presse soffici. Fermentazione del mosto con lieviti selezionati ad una temperatura di 15 °C per circa 10 giorni.

MATURAZIONE: 4 mesi in acciaio e 1 mese in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12%

APPORTO CALORICO: 84 kcal/100 ml

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore giallo paglierino tenue; delicato profumo tropicale che ricorda il melone e il mango, con note agrumate e una leggera mineralità. Gusto fresco ed equilibrato.

SERVIZIO: 8-10 °C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: antipasti leggeri, primi piatti a base di pesce e frutti di mare, verdure e formaggi delicati.

