

## 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.

