

12 E MEZZO

100% MALVASIA BIANCA DEL SALENTO

MALVASIA DEL SALENTO
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Dall'incontro del sole della Puglia con l'uva Malvasia bianca del Salento nasce questo vino ricco di profumi e vibranti note vanigliate. Sentori di frutti tropicali si mescolano a miele e vainiglia. Al palato colpisce per la sua fresca vivacità ed il suo equilibrio. È strutturato, armonico e persistente, dal sapore delicato e asciutto.

When the Apulian's sun meets the Malvasia of Salento grapes the result is a wine rich in perfumes and vibrant notes of vanilla. Hints of tropical fruits are mixed with honey and vanilla. The palate is striking for its fresh liveliness and its balance. It is structured, harmonious and persistent, delicate flavor and dry.

Alcool: 12,5% vol.

Zona di Produzione: Provincia di Taranto

Produzione media per ettaro: kg 12.000-13.000

Tecnica di produzione: Vinificazione con pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata di 14°C. Affinamento in acciaio

Alcohol: 12.5% vol.

Production area: Province of Taranto

Grape yield per hectare: kg 8.000-9.000

Production method: Vinification by a light pressing of the grapes, fermentation at 14° C. Refinement stainless steel

