

MALVANEGRA BIANCO

Puglia IGP

12,5% vol | 750 ml



15-16 °C

Ferment. / Fermentation



3 mesi / months

Fecce fini / Fine lees



30-40 gg / days

Bottiglia / Bottle



ITALIANO

-  **Vitigni:** Chardonnay, Vermentino e Negroamaro. Zona: Puglia.
-  **Terreno:** sabbioso e calcareo. Vigneti: 10-15 anni.
-  **Vinificazione:** diraspatura e raffreddamento a 6-8 °C; pressatura soffice, decantazione statica e fermentazione a 15-16 °C.
-  **Affinamento:** 3 mesi sulle fecce fini, dopo separazione dalle fecce grossolane. Stabilizzazione, imbottigliamento e 30-40 giorni in bottiglia.
-  **Colore:** giallo con riflessi verdi. Profumo: elegante e persistente. Gusto: fruttato e fresco.
-  **Abbinamenti:** risotti, pesce, formaggi freschi e carni bianche.
-  **Servizio:** 8-10 °C.



8-10 °C

Servizio / Serving

ENGLISH

-  **Grape varieties:** Chardonnay, Vermentino and Negroamaro. Production area: Puglia.
-  **Soil:** sandy and calcareous. Vines: 10-15 years.
-  **Vinification:** destemming and cooling to 6-8 °C; gentle pressing, static settling and fermentation at 15-16 °C.
-  **Ageing:** 3 months on the fine lees after separation from the gross lees. Stabilisation and bottling, followed by 30-40 days in bottle.
-  **Colour:** yellow with green reflections. Aroma: elegant and persistent. Palate: fruity and fresh.
-  **Food pairing:** risotto, fish, fresh cheeses and white meats.
-  **Serving temperature:** 8-10 °C.

6 bottiglie / bottles per carton | 105 cartoni / cartons per pallet | 630 bottiglie / bottles per pallet | EPAL 80 x 120 cm