

ALBA CHIARA

MALVASIA BIANCA SALENTO IGP



TRAUBEN

100% Malvasia Bianca.

ANBAUGEBIET

Francavilla Fontana (Br).

ANBAUSYSTEM

Guyotschnitt.

ZEITPUNKT DER WEINLESE

Dritte Dekade August. Handlese.

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden abgebeert, eingemaischt und sanft gepresst. Der so erzeugte Most wird auf 10°C heruntergekühlt, wodurch eine natürliche Klärung erzielt wird. Die alkoholische Gärung erfolgt in Edelstahlbehältern bei einer Temperatur von 15°C.

VEREDLUNG

Der Wein reift 4 Monate im Stahlbehälter und 1 Monat in der Flasche.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Zarte strohgelbe Farbe; weicher, frischer, ausgewogener und anhaltender Geschmack; Nachgeschmack nach Melone und Mango.

IDEALE BEGLEITUNG

Passt hervorragend zu Fisch und Meeresfrüchten oder aber als Aperitif.

SERVIERTEMPERATUR

8-10° C.