

ALBA CHIARA

MALVASIA BIANCA SALENTO IGP



UVE

100% Malvasia Bianca.

ZONA DI PRODUZIONE

Francavilla Fontana (Br).

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

EPOCA DI VENDEMMIA

Terza decade di Agosto. Vendemmia a mano.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate, pigiate e pressate in maniera soffice. Il mosto così ottenuto viene raffreddato a 10° C per consentire una naturale chiarificazione. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inox a 15° C.

AFFINAMENTO

4 mesi in serbatoi di acciaio, 1 mese in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino tenue; gusto morbido, fresco, equilibrato e persistente; retrogusto di melone e mango.

ABBINAMENTO

Da abbinare a piatti a base di pesce e frutti di mare, oppure da servire come aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10° C.