

# 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.