

ALBA CHIARA

MALVASIA BIANCA SALENTO IGP



SZCZEP

100% Malvasia Biała.

OBSZAR UPRAWY

Francavilla Fontana (Br).

SYSTEM UPRAWY

Guyot.

OKRES WINOBRANIA

Trzecia dekada sierpnia. Winogrona zbierane ręcznie.

WINIFIKACJA

Winogrona mają usuwane szypułki, delikatnie wyciskane w prasach. Moszcz gronowy schładzany do temperatury 10 °C w celu uzyskania naturalnej klarowności. Fermentacja alkoholowa odbywa się w kadziach ze stali nierdzewnej w temperaturze 15 °C.

DOJRZEWANIE

Cztery miesiące w kadziach ze stali nierdzewnej. Jeden miesiąc w butelce.

CHARAKTERYSTYKA

Kolor słomkowy ; smak miękki, orzeźwiający, wyważony i trwały, posmak melona i mango.

PODAWAĆ DO

Dań z ryb, doskonałe jako aperitif.

TEMPERATURA SERWOWANIA

8-10°C.