



SARACENO MALVASIA BIANCA

IGP Salento Malvasia Bianca

Varietà: 85% Malvasia bianca; 15% Altri vitigni raccomandati

Comune di produzione: Leverano (LE)

Natura del terreno: Di origine alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Densità di impianto: 4.500/5.000 piante per Ha

Resa per ettaro: 100 q.li di uva

Produzione: Diraspatura e pigiatura soffice. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione in vasche di cemento rivestite di resine epossidiche alimentari

Capacità di invecchiamento: Da bere giovane

Caratteristiche organolettiche

Colore: Giallo paglierino più o meno carico con riflessi verdognoli

Bouquet: Delicato di malvasia e gradevolmente fruttato

Sapore: Morbido, armonico. Nel finale si riconosce la mandorla

Temperatura di servizio: 10°C

Abbinamento gastronomico:

Si addice a pasta asciutta con panna, risotti alla marinara, verdure, sformati, cozze, pesce, timballi, carni bianche.