



VIGNETI REALE

LECCE • 1921 • ITALIA

MALVASIA BIANCA DEL SALENTO IGP

VINO SECCO, FERMO, PRODOTTO CON UVA MALVASIA BIANCA IN PUREZZA.

NUMERO DI PIANTE PER ETTARO: TRA 4.700 E 4.900.

PRODUZIONE PER ETTARO: TRA GLI 8.000 E 9.000 KG.

TIPO DI RACCOLTA: MANUALE CON CERNITA DELLE UVE.

VINIFICAZIONE: IN BIANCO CON DEFECAZIONE DEL MOSTO ED

INNESTO DI LIEVITI SELEZIONATI A TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE CONTROLLATA.

TIPO DI SERBATOI: ACCIAIO INOX, IN TERMO-CONSERVAZIONE.

IMBOTTIGLIAMENTO: A FREDDO A BASSA TEMPERATURE.

ESAME ORGANOLETTICO: SI PRESENTA DI COLORE GIALLO DORATO

PROFUMI: INTENSISSIMI PROFUMI DI GINESTRA E ACACIA.

SAPORE: AL PALATO RISALTANO FRESCHE NOTE DI FIORI BIANCHI E MANDORLA.

BOTTIGLIA E TAPPO: BORGOGNOTTA DA 750 ML, MEZZO BIANCO.

MICRO AGGLOMERATO SUGHERO NATURALE.

GRADAZIONE: 13% VOL.

ACCOMPAGNAMENTI: OTTIMO PER PIATTI DI PESCE, CARNI BIANCHE E FORMAGGI FRESCHI.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C, SI CONSIGLIA DI CONSUMARLO GIOVANE. PERFETTO COME APERITIVO.

MALVASIA BIANCA DEL SALENTO IGP

STILL, DRY WINE, OBTAINED FROM WHITE MALVASIA GRAPES.

PLANTS PER HECTARE: 4.700 – 4.900 (1.900 – 1.980 PER ACRE).

YIELD PER HECTARE: 8.000 – 9.000 KG (1.400 – 1.650 POUNDS PER ACRE).

TYPE OF HARVEST: MANUAL, WITH INDIVIDUAL SELECTION OF GRAPES.

VINIFICATION: IN WHITE, WITH CLARIFICATION OF THE MUST AND INJECTION OF SELECTED YEAST AT CONTROLLED WORKING TEMPERATURES.

TYPE OF CONTAINERS: STAINLESS STEEL, THERMO-CONSERVATION.

BOTTLING: LOW TEMPERATURE, COLD BOTTLING.

ORGANOLECTIC EXAMINATION: YELLOW HAY WITH GOLDEN SPECKS.

AROMAS: FRESH AROMAS OF ACACIA AND BROOM.

TASTE: PERSISTANT NOTES OF WHITE FLOWERS AND ALMOND.

BOTTLE AND CORK: BURGUNDY WHITE BOTTLE 750 ML. MICRO AGGLOMERATE OF NATURAL CORK.

ALCOHOL: 13%.

ACCOMPANIMENTS: VERY GOOD FOR FISH DISHES, WHITE MEATS AND FRESH CHEESES.

DRINKING TEMPERATURE: 8°-10° C. SHOULD BE ENJOYED WITHIN A FEW YEARS. PERFECT AS AN APERITIF.

