



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: FRESCHI SENTORI DI GINESTRA E ACACIA.

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

BOTTIGLIA: BORDOLESE LEGGERA DA 750 ML.

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: BORDOLAISE LIGHT 750 ML.

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 FOR "HAPPY HOUR".**

