



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: *12,5% 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: *12,5%.*

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.*

