

MALVASIA BIANCA

Linea Grifone

**Classificazione:**

Malvasia Bianca Puglia Indicazione Geografica Protetta.

Uve: Malvasia Bianca.

Zona di produzione: Vigneti selezionati nel territorio a est di Ruvo di Puglia, sulle colline calcaree dell'Alta Murgia.

Sistema di allevamento: Pergola pugliese.

Epoca di vendemmia: Metà settembre.

Vinificazione: Le uve vengono portate subito in cantina e sottoposte alla pigiadiraspatura, poi raffreddate a 10 °C; quindi avviene una breve macerazione in pressa per 4/6 ore in modo da estrarre gli aromi delle bucce. Si raccoglie il mosto fiore per la fermentazione in acciaio a 15 °C. Il vino affina per 40 giorni sui lieviti prima di essere messo in bottiglia dove resta in affinamento per ulteriori 2 mesi.

Note organolettiche: Giallo paglierino intenso, l'aromaticità della pesca nettarina e della frutta tropicale si intreccia con un prato falciato fresco di fiori di camomilla e margherite gialle. L'equilibrio al gusto delinea il carattere deciso di questo vino che chiude piacevole tra morbidezza e lunga freschezza.

Abbinamenti gastronomici: Troccoli ai frutti di mare, minestre di legumi e pesce alla brace.

Temperatura di servizio: 10 °C

Dati analitici:

Grado alcolico svolto 12% vol

Residuo zuccherino 3,00 g/L

Acidità totale 5,50 g/L