

12 12 E MEZZO

MALVASIA BIANCA DEL SALENTO

Indicazione geografica protetta

‰ 12,5% Alc.



100% Malvasia Bianca del Salento, dal colore dorato con sfumature di giallo.

Malvasia bianca with a lively gold color.



24 ore di macerazione, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata di 14°C. Affinamento in acciaio.

24 hours maceration, soft pressing, fermentation with controlled temperature at 14°C. Aged in stainless steel.



Al naso si presenta intenso, aromatico e fruttato.

Colpisce per la sua fresca vivacità ed il suo equilibrio. È strutturato, armonico e persistente dal sapore delicato.

On the nose it is intense, aromatic and fruity.

Fresh and balanced, it has good body and is persistent, with a delicate taste.



Eccellente per piatti a base di pesce, crostacei e formaggi.

Excellent with fish, shellfish and cheese.

