



SERRALTO MALVASIA I.G.T. PUGLIA

Vitigno: Malvasia bianca 100%
Gradazione alcolica: 12%
Zona di produzione: contrada Barenaggio, Gioia del Colle (BA), Puglia - Italia
Tipo di terreno: argilloso, calcareo su rilievi collinari
Sistema di allevamento: a spalliera
Resa per ettaro: circa 110-120 quintali
Anno di impianto: 2000
Vendemmia: seconda decade di settembre, con raccolta manuale delle uve ed accurata selezione in campo dei grappoli
Vinificazione: con diraspatura e pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox
Affinamento: in bottiglia per alcuni mesi
Produzione annuale: circa 30.000 bottiglie
Temperatura di servizio: 8-10° C

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo dorato brillante
Profumo: floreale che si alterna a note fruttate di noce pesca bianca, mela, esprime una lieve fragranza piccante di muschio, sentori di albicocca, con un bouquet abbastanza intenso e persistente
Sapore: conferma al palato la sua piacevole complessità floreale e fruttata, è pieno, sapido, dalla fresca acidità e con discreti residui zuccherini che aprono le porte ad un arcobaleno di abbinamenti
Abbinamento gastronomico: finger food di prosciutto e melone, cardo in brodo, lumaconi ripieni di baccalà e patate
Capacità di invecchiamento: da bere giovane

Rebsorte: 100% Malvasia bianca
Alcoholgehalt: 12%
Anbaugebiet: contrada Barenaggio, Gioia del Colle (BA), Apulien - Italien
Bodenbeschaffenheit: Lehmgig, kalkhaltig auf hügeligen Erhebungen
Erziehungssystem: Spalier
Ertrag pro Hektar: ca. 110-120 Doppelzentner
Anpflanzungsjahr: 2000
Weinlese: in der zweiten Hälfte des Monats September, manuelle Lese mit sorgfältiger Traubenauswahl
Weinherstellung: mit Entrappung und sanftem Pressen, Fermentation bei kontrollierter Temperatur in Inox-Stahltanks
Verfeinerung: einige Monate in Flaschen
Jährliche Produktion: ca. 30.000 Flaschen
Serviertemperatur: 8-10° C

VERKOSTUNGSMERKMALE

Farbe: leuchtendes Goldgelb
Duft: blumig, sich abwechselnde Fruchtnoten von weißer Nektarine und Apfel, bringt einen zarten Moosduft zum Ausdruck, Anklänge an Aprikose, mit ziemlich intensivem und anhaltendem Bouquet
Geschmack: bestätigt seine angenehme blumige und fruchtige Komplexität am Gaumen, ist vollmundig und schmackhaft, von frischer Säure, mit dezenten Zuckerresten, die eine Vielfalt von gastronomischen Verbindungen eröffnen können
Gastronomische Empfehlungen: Fingerfood aus Schinken mit Melone, Karde in Brühe, mit Stockfisch- und Kartoffelcreme gefüllte Schneckennudeln, Hummus und Tahin
Alterungsfähigkeit: sollte jung konsumiert werden



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I