



ACQUISTATO IL

Malvasia Bianca Salento IGT

2020

Malvasia pugliese da perderci la testa



Svinando®

Salento e Malvasia, un incontro di eccellenze portatore di vini di carattere, unici per ispirazione e completezza. Vigneti Reale propone questa Malvasia Bianca con estrema consapevolezza: delinea un panorama organolettico di grande ampiezza aromatica, ti prende per mano e ti porta là dove il territorio racconta storie di bontà difficilmente eguagliabili. Che cosa offre questo bianco raffinato? La Malvasia Bianca Vigneti Reale si presenta di un bel colore giallo dorato; bouquet fresco e fruttato, con sentori di ginestra e acacia; in bocca note piacevoli di fiori bianchi, echi di mandorla e corpo ben bilanciato. Un pezzo della migliore Puglia del vino, versatile e convincente.

Vigneti Reale nasce nel 1921: quasi un secolo di grande passione per la Puglia e i suoi vini unici. Se in una prima fase la coltivazione dei vitigni era un'attività secondaria (le uve erano vendute a terzi), essendo il tabacco il vero principe delle attività di Vigneti Reale al tempo, anno dopo anno il vino è diventato qualcosa di importante, qualcosa di centrale: e così si è passati a concentrarsi su vitigni locali, producendo a partire dal primo dopoguerra piccoli grandi vini. Oggi il progetto è diventato una voce importante per il vino della Puglia. Cantina da scoprire, con alcune etichette in particolare che vi ruberanno il cuore.

La Vigna

Terreno I terreni aziendali sono classificabili come sabbio-limosi di colore rossastro, originati nel quaternario superiore, permeabilità medio-alta, poco o mediamente calcarei, con pH sub alcalino compreso tra 7 e 8,50 (media 7,75).

Esposizione In base ai venti predominanti, 50m s.l.m

Allevamento Spalliera

Densità imp. 4.800 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Puglia

Uve Malvasia bianca 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12°

Quando Berlo entro 2 anni da oggi

Abbinamento Gamberoni di Gallipoli alla brace

Vinificazione Classica fermentazione in bianco con defecazione del mosto ed innesto di lieviti selezionati a temperatura di fermentazione controllata.

Sensazioni Vino secco e profumato, morbidamente fruttato con sentori di fiori bianchi e acacia.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821