



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 Bianco Fermo Secco IGP

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