

TERRA DAUNA

MALVASIA BIANCA

Il nome Terra Dauna definisce il nostro territorio ricco di storia e cultura contadina, una pianura soleggiata e ventilata situata a nord della Puglia che i Greci designarono terra dei Dauni, estesa dal Gargano al Vulture e dal subappennino al golfo di Manfredonia.

Vendemmia 2023



Uvaggio: Malvasia Bianca Lunga 100%

Grado alcolico: 12 % Vol.

- Acidità totale: 5,80 mg/l
- Residuo zuccherino 3.5 mg/l



Denominazione: MALVASIA BIANCA IGT PUGLIA

Zona di produzione: Nord Puglia agro di Cerignola



Vinificazione e affinamento

Le uve Malvasia sono raccolte a inizio settembre. Dopo una pigiatura soffice, il mosto pulito viene raffreddato per preservarne i delicati profumi. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio termocondizionati a una temperatura di 16/18 °C. Il vino matura con i propri lieviti per circa due mesi, per poi continuare l'affinamento in serbatoi di acciaio fino al momento dell'imbottigliamento



Note di degustazione

Il vino si presenta di un colore giallo paglierino. Al naso prevalgono note fresche di frutta bianca, come ananas e albicocca, accompagnate da sensazioni floreali di camomilla e miele. Al palato è piacevole la sua nota minerale con ingresso morbido e freschezza equilibrata.



Abbinamenti gastronomici

Primi leggeri, crostacei e scampi grigliati, maccheroncini ai frutti di mare, piatti di pesce della tradizione pugliese come le cozze ripiene al sugo ma anche carni bianche oppure orecchiette con pomodorini e rucola.



Temperatura: Servito molto fresco 8/10 °C

Confezionamento:

Bottiglia in vetro da 0,75
Tappo in sughero naturale
Scatole da 6 bottiglie
Pallet 10 scatole x fila x 9



SANPAOLO

CASA VINICOLA

Cantine & vigne in PUGLIA

S.P. 72 c/da tramezzo 71042 Cerignola FG-ITALIA

www.casavinicolasanpaolo.it

facebook: Sanpaolo vini