

Vigne del Tramezzo

MALVASIA BIANCA

Il territorio della contrada Tramezzo è una zona agricola appena collinare a circa 150 s.l.m. nell'agro di Cerignola sede della nostra cantina. La selezione Vigne del Tramezzo sono vini sinceri, schietti nati dalla semplicità di gesti quotidiani di persone che coltivano le proprie vigne con cura e rispetto della propria madre terra che li ospita



Vendemmia 2023

Uvaggio: Malvasia bianca 100%

Grado alcolico: 11,5 % Vol.

- Acidità totale: 5,60 mg/l
- Residuo zuccherino 3.5 mg/l



Zona di produzione: Nord Puglia agro di Cerignola

Denominazione: MALVASIA Bianca IGT PUGLIA



Vinificazione e affinamento

Le uve sono raccolte a metà settembre. Dopo una pigiatura soffice, il mosto viene raffreddato per preservarne i delicati profumi. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio termo-condizionati 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 con riflessi verdolini. Al naso prevalgono note fresche di frutta a pasta gialla, accompagnate da piacevoli sensazioni floreali. Al palato è fragrante, sapido, con ingresso morbido ed equilibrata freschezza.



Abbinamenti gastronomici

Primi leggeri, a base di pesce, crostacei, maccheroncini ai frutti di mare, piatti di pesce della tradizione pugliese in genere 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 sughero/ tecnico
Scatole da 6 bottiglie
Pallet 25 scatole x fila x 4



SANPAOLO
CASA VINICOLA

Cantine & vigne in PUGLIA
S.P. 72 c/da tramezzo 71042 Cerignola FG-ITALIA
www.casavinicolasanpaolo.it
facebook: Sanpaolo vini