

# Saraceno



SARACENO

## MALVASIA BIANCA

IGP SALENTO MALVASIA BIANCA

---

**VARIETÀ:** Malvasia bianca e altri vitigni raccomandati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10°C

**TERRENO:** alluvionale, medio impasto  
con zone tendenti al calcareo.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** cordone speronato e Guyot.

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** 5.000 piante per ha.

### PRODUZIONE

Diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione per 6-12 ore a temperatura controllata. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione in vasche di cemento.

### DEGUSTAZIONE

**COLORE:** giallo paglierino più o meno carico  
con riflessi verdognoli.

**BOUQUET:** delicato di malvasia  
e gradevolmente fruttato.

**SAPORE:** morbido, armonico; nel finale si riconosce  
la mandorla.