

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.