



PASSO A DUE

SALENTO I.G.P. BIANCO

UVE

Malvasia Bianca 50% Vermentino 50%

DENSITÀ D'IMPIANTO

4.500 piante per ettaro

TECNICA DI ALLEVAMENTO

Impianti a spalliera fra le province di Brindisi e Taranto

TERRENO

Profondi, di medio impasto tendenti all'argilloso

VENDEMMIA

Inizio settembre

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a mano in cassette. Segue una pressatura soffice e fermentazione termoregolata 15°C in vinificatori in acciaio

AFFINAMENTO

Acciaio e bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Come in un passo di danza, la Malvasia bianca ed il Vermentino ci regalano un vino perfettamente equilibrato. Il colore è giallo paglierino luminoso. Complesso l'olfatto, con netti profumi di frutta esotica, delicati fiori gialli e note minerali. Al gusto si presenta in perfetta armonia tra la morbidezza della Malvasia e la verticalità del Vermentino. Molto persistente

ABBINAMENTI

Crudi di mare; risotti alla pescatora; pesce alla griglia; zuppa di legumi; formaggi freschi

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8/10°C

TITOLO ALCOLOMETRICO 12,5% vol.



GRAPES

Malvasia Bianca 50% Vermentino 50%

PLANTING DENSITY

4.500 plants/Ha

TRAINING SYSTEM

Trellises plants located between the provinces of Brindisi and Taranto

TERROIR

Deep, medium-textured tending to clayey

HARVEST

Early september

PRODUCTIVE PROCESS

The grapes are harvested by hand in crates and subjected to a soft pressing and thermoregulated fermentation at 15°C in stainless steel vats

AGING PROCESS

Steel and bottle

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

As in a dance step, the Malvasia Bianca and Vermentino grapes give us a perfectly balanced wine. The color is bright straw lemon. The nose is complex, with clear scents of exotic fruits, delicate yellow flowers and mineral notes. The taste is in perfect harmony between the softness and the aromaticity of Malvasia and the freshness of Vermentino. Very persistent and enjoyable

FOOD PAIRING

Raw seafood; seafood risotto; grilled fish; legume soup; fresh cheeses

SERVICE TEMPERATURES 8/10°C

ALCOHOLIC STRENGTH 12,5% vol.