



GRIFONE MALVASIA BIANCA PUGLIA IGP

Classificazione:

Malvasia Bianca Puglia
Indicazione Geografica Protetta

Uve: Malvasia Bianca in purezza.

Zona di Produzione: vigneti selezionati nel territorio ad est di Ruvo di Puglia, sulle colline calcaree dell'Alta Murgia.

Sistema di allevamento: pergola pugliese.

Epoca di vendemmia: metà settembre.

Vinificazione: Le uve vengono portate subito in cantina e sottoposte alla pigiadiraspatura, poi raffreddate a 10°, quindi breve macerazione in pressa per 4/6 ore in modo da estrarre gli aromi delle bucce. Si raccoglie il mosto fiore per la fermentazione in acciaio a 15°. Il vino affina per 40 giorni sui lieviti prima di essere messo in bottiglia, dove resta in affinamento per ulteriori 2 mesi.

Note organolettiche: Giallo paglierino intenso, l'aromaticità della pesca nettarina e la frutta tropicale si intreccia con un prato falciato fresco di fiori di camomilla e margherite gialle. L'equilibrio al gusto delinea il carattere deciso di questo vino che chiude piacevole tra morbidezza e lunga freschezza.

Abbinamenti gastronomici: Troccoli ai frutti di mare, minestre di legumi e pesce alla brace.

Temperatura di servizio: 10 C°

Dati analitici:

Grado alcolico svolto 12% vol
Residuo zuccherino 3 g/l.
Acidità totale 5,50 g/l.

