



# GRIFONE MALVASIA BIANCA PUGLIA IGP

## Classificazione:

Malvasia Bianca Puglia  
Indicazione Geografica Protetta

**Uve:** Malvasia.

**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.

