



# MALVASIA PUGLIA

Indicazione Geografica Tipica

## Vigne di Santa Croce



### BIANCO

Vino ottenuto dall'omonimo vitigno a bacca bianca. Le uve raccolte nella prima decade di settembre, vengono sottoposte ad una pigiatura soffice e vinificate per 30 giorni a 12°C in modo da esaltare la finezza della Malvasia con profumi fruttati ed esprimere il gusto pieno sapido e morbido. Colore giallo paglierino tendente all'oro.

### WHITE

*It is produced from Malvasia white grapes. These grapes are harvested during the first ten days of September and undergo a soft pressing. They are vinified for 30 days at 12° C. in order to extract the best from the grapes. Its aroma is fruity and it is sapid and soft. It is light straw yellow, tending towards gold.*

BOTTIGLIA  
BOTTLE



Bordolese  
Bordolese Nobile  
750 ml

TAPPO  
STOPPER



Tappo *Stopper*  
Sughero Cork

CARTONE  
CARTON



Cartone *Carton*  
6 bottiglie 750 ml

PALLET  
PALLET



Pallet  
120 x 180 cm  
110 cartoni



750 ml

11,5% vol.

servire a  
14 - 16 °C



Per degustare al meglio un buon vino ci vuole un bicchiere adatto. I grandi esperti europei si sono messi d'accordo per definire le caratteristiche del bicchiere ideale per la degustazione del vino. Hanno realizzato un bicchiere dalla tipica forma a tulipano: pancia larga in basso e imboccatura più stretta in alto. Il bicchiere è così in grado di convogliare verso il naso i profumi che si liberano nella parte più panciuta. Perché ciò avvenga nel modo migliore possibile è necessario che il vino sia versato nel bicchiere fino a raggiungere il punto nel quale la pancia ha il diametro massimo, così che abbia la superficie più ampia possibile a contatto con l'aria.



# MALVASIA PUGLIA

Indicazione Geografica Tipica

Linea SELEZIONE

<b>Denominazione</b> <i>Name</i>	<b>Vigne di Santa Croce</b> Malvasia Puglia IGT bianco	<b>Vigne di Santa Croce</b> Malvasia Puglia IGT white
<b>Dati agronomici</b> <i>Management data</i>	<b>Vitigni utilizzati:</b> Malvasia 100%	<b>Grape variety:</b> 100% Malvasia
	<b>Zona ubicazione vigneti:</b> Puglia Contrada Lupara	<b>Vineyard location:</b> Apulia Contrada Lupara
	<b>Tipo di suolo:</b> calcareo	<b>Soil:</b> calcareus
<b>Dati agronomici</b> <i>Management data</i>	<b>Sistema di allevamento:</b> controspalliera	<b>Growing system:</b> vertically trellised spurred cordon
	<b>Epoca di vendemmia:</b> prima decade di Settembre	<b>Harvest:</b> first ten days of September
<b>Dati enologici</b> <i>Wine specifications</i>	<b>Vinificazione:</b> Pigiatura soffice e vinificazione in bianco a 12°C	<b>Vinification:</b> Soft pressing, white vinification at 12°C
	<b>Affinamento:</b> Vasche acciaio un mese in bottiglia	<b>Ageing:</b> Stainless Steel vats and one month in the bottles
	<b>Resa di uva in vino %:</b> 70	<b>Wine yield %:</b> 70
	<b>Estratto secco (gr./l):</b> >16	<b>Dry extract (gr./lt):</b> >16
	<b>Acidità totale (gr./l):</b> 6,0 <b>pH:</b> 3,50-3,60	<b>Total acidity (gr./lt):</b> 6,0 <b>pH:</b> 3,50-3,60
	<b>Zuccheri residui (gr./lt.):</b> 4	<b>Residual sugar (gr./lt.):</b> 4
	<b>Alcol svolto:</b> 11,50%	<b>Alcohol:</b> 11,50%
<b>Caratteristiche organolettiche</b> <i>Organoleptic features</i>	<b>Colore:</b> vino dal colore giallo paglierino tendente all'oro	<b>Colour:</b> straw yellow tending to gold
	<b>Profumo:</b> fine al palato, con profumi fruttati	<b>Smell:</b> fine on the plate, with fruity aromas
	<b>Sapore:</b> pieno, sapido e morbido, facilmente abbinabile	<b>Taste:</b> full, sapid and soft, easy to match
<b>Altri dati</b> <i>Further information</i>	<b>Abbinamenti:</b> si abbina a piatti a base di pesce e carni bianche	<b>Recommended with:</b> an ideal complement to rich main courses as well as to fish, poultry and veal
	<b>Temperatura di servizio:</b> Va servito a 14-16°C	<b>serving temperature:</b> Serve at 14-16°C
	<b>Conservazione:</b> in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore	<b>Storing:</b> keep away from light and heat
	<b>Formati disponibili:</b> ml. 750	<b>Available sizes:</b> ml. 750