



JENTO

Malvasia Bianca Frizzante I.G.T. Salento 100%

<i>Gradazione:</i>	11 % +1 %
<i>Colore:</i>	Giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini, aspetto cristallino
<i>Olfatto:</i>	Intenso e fruttato
<i>Gusto:</i>	Fresco, armonico, con una piacevole nota morbida
<i>Zona:</i>	I vigneti si estendono nell'agro di Faggiano, con 2 ettari a 40 m s.l.m.
<i>Vigneto:</i>	Spalliera a cordone speronato bilaterale, età media 10-20 anni
<i>Terreno:</i>	Medio impasto argilloso
<i>Impianto:</i>	2 x 1,40 m con densità media di 3600 ceppi per ettaro
<i>Resa:</i>	Da 90 a 100 quintali di uva per ettaro
<i>Vendemmia:</i>	Ultima decade di settembre
<i>Vinificazione:</i>	La vendemmia tardiva viene condotta interamente a mano, l'uva è deposta in cassette, deraspata e macerata, segue poi la fermentazione naturale in autoclave. Il vino viene imbottigliato e deposto in cantina, dove affina non meno di tre mesi.
<i>In tavola:</i>	Per un'ottima beva servire a 7°C, ottimo come aperitivo e per accompagnare antipasti freddi, indicato con tutte le portate di pesce e crostacei, zuppe di cozze e minestre della cucina italiana

•TENUTA•
GIUSTINI