



KRITA

Classificazione: Salento IGP Bianco Biologica

Varietà: Malvasia Bianca

Luogo di produzione: Cutrofiano (Grecia Salentina)

Tipologia di terreno: terra rossa su substrato calcareo

Sistema di allevamento: Guyot

Resa uva in vino media per ettaro: 40/45 hl

Vinificazione: Macerazione a freddo sulle bucce per circa 8/12 ore

Fermentazione alcolica: in acciaio inox a 13°/15°C con pied de cuve per 10 15 giorni.

Affinamento: in acciaio e in bottiglia per circa 12 mesi

Gradazione alcolica: 12,5%

Temperatura di servizio: 10-12°C

Note sensoriali

Alla vista color giallo paglierino luminoso, con riflessi dorati.

Al naso primeggiano profumi di frutta tropicale come il litchi e la papaya, poi da sussurri floreali di lavanda e di glicine, muschio, pesca bianca sentori ammandorlati e salmastri.

Ingresso in bocca del sorso subito fresco, seducente, fragrante ed elegante e connotato da un centro bocca ampio e polposo e avvolgente. Una bella mineralità avviluppa poi tutto il cavo orale. Finale appagante e godibilmente pervasivo.

Abbinamenti

Antipasti a base di pesce cotto e crudo. Primi piatti di mare. Secondi di carne bianche, grigliate di pesce e crostacei e formaggi freschi con breve affinamento.

