



Aréo

Classificazione: Salento IGP Bianco Biologico

Varietà: Malvasia Bianca

Luogo di produzione: Cutrofiano (Grecìa 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 l'intera durata della fermentazione

Affinamento: In anfora georgiana per 5-6 mesi

Gradazione alcolica: 13,5%

Temperatura di servizio: 14-16°C

Note sensoriali

Giallo paglierino carico. Sentori di scorze di agrumi ed erbe aromatiche, acacia, lavanda e resina. Equilibrato e avvolgente: sapido con una giusta acidità.

Abbinamenti

Primi piatti di mare e paste ripiene con formaggi cremosi ed erborinati; condimenti a base di tartufo o zucca. Secondi piatti come arrostiti di pesce o carni bianche.