



Krita

Classificazione: Salento IGP Bianco Biologico

Varietà: Malvasia Bianca

Luogo di produzione: Cutrofiano (Grecia Salentina)

Tipologia di terreno: Sabbioso, limoso

Sistema di allevamento: Guyot

Resa uva in vino media per ettaro: 50-55 hl

Vinificazione: Macerazione a freddo sulle bucce per circa 2/3 giorni e fermentazione in acciaio inox a 13°/15°C per 8-10 giorni

Affinamento: Acciaio e bottiglia

Gradazione alcolica: 12,5%

Temperatura di servizio: 8-12°C

Note sensoriali

Giallo paglierino scarico. Primeggiano profumi di frutta tropicale come litchi e papaya; note floreali di lavanda e di glicine, muschio, pesca bianca, sentori ammandorlati. Fresco, fragrante e seducente. Centro bocca ampio e polposo. Una bella mineralità avvolge il cavo orale. Finale appagante e godibilmente pervasivo.

Abbinamenti

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