



TENUTE
PALADINO



MALVASIA

CLASSIFICAZIONE:

Indicazione Geografica Protetta

UVAGGIO:

Malvasia Bianca 100%

ZONA DI PRODUZIONE:

Altomonte (CS) - Località Farneto

ALTIMETRIA:

da 300 a 350 metri s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Spalliera con 4000 ceppi per ettaro.

VENDEMMIA:

Seconda metà di agosto, prima decade di Settembre. Uva raccolta a mano in piccole cassette.

METODO DI PRODUZIONE:

100% Biologico

AFFINAMENTO:

In acciaio e successivamente per 2 mesi in bottiglia.

DEGUSTAZIONE:

Colore giallo paglierino, al naso sentori di pesca e mela verde.

ABBINAMENTI:

Crudi di mare, pietanze a base di pesce, minestre delicate.

Temperatura di servizio: 10/12° C

Grado alcolico: 13% vol.

