



2

MALVASIA BIANCA SALENTO IGP

UVE

Malvasia Bianca.

NOTE STORICHE E TECNICHE

2 come Due Palme, simbolo di storicità e tradizione, innovazione e radici. Storicamente, il nome del vitigno Malvasia deriva da una variazione contratta di Monembasia, roccaforte bizantina abbarbicata sulle rocce di un promontorio del Peloponneso, dove si producevano vini che poi furono esportati dai Veneziani in tutto il mondo conosciuto, con il nome di Monemvasia.

Era il tempo in cui le navi venivano caricate con tutto ciò che si presentava come genere di lusso, dalle spezie ai tessuti agli straordinari vini europei.

La nostra Malvasia proviene da vigneti a spalliera e guyot.

Le uve sono state rigorosamente raccolte a mano in cassette e criomacerate a 4°C per 48 ore in cella frigorifera. Un lieve passaggio in barriques di rovere francese per 3 mesi e un affinamento in bottiglia ne esaltano la straordinarietà.

NOTE DEGUSTATIVE

Una Malvasia Bianca dallo straordinario colore giallo paglierino con sfumature dorate, armonico, ben bilanciato. Presenta una struttura piena ed elegante, sentori di pere mature e miele, con una punta di spezie.

GRADAZIONE ALCOLICA **13%**

TEMPERATURA DI SERVIZIO **10/12°C**

GRAPES

Malvasia Bianca.

HISTORICAL AND TECHNICAL NOTES

2 as Due Palme, symbol of history and tradition, innovation and roots.

The name Malvasia derives originally from a contraction of the word Monembasia a Byzantine fortress perched on the rocks of a promontory in the Peloponnese where wines were produced and exported throughout Europe by the Venetians under the name Monemvasia.

It was the time when the large trading ships were being loaded with: luxury goods, spices and other merchandise for trading, and also with wonderful wines, headed for northern Europe regions.

Our Malvasia Nera comes from Espalier and Guyot trained vineyards. The grapes are rigorously selected, picked by hand into cases and then cold – macerated at 4° C for 48 hours. The wine spends a brief 3 months in French oak barriques and then maturation in bottle to enhance the richness.

TASTING NOTES

An extraordinary Malvasia Bianca that offers delightful aromas and flavors of ripe pears and honey with hints of spice. Round, lushly fruity flavors and plush texture, in the mouth it has good structure and great elegance.

ALCOHOL CONTENT **13%**

SERVING TEMPERATURE **10/12°C**

