Cooperativa Agricola Salentina
TENUTA PALESE

Crifoni "Salento Bianco" I.G.T..

Die Geschichte des Weines in Apulien geht sehr weit zurück und der Wein selbst ist edelster Abstammung. Zuerst die Griechen und danach die Römer schätzten das Produkt der hiesigen Erde sehr. Der alte merum unterschied sich stark vom heutigen Wein und wurde im gesamten Mittelmeerraum verkauft und wurde eben in den apulischen Häfen verschifft. Der apulische Wein reiste so bis in unsere heutigen Tage. Er war immer als guter Verschnittwein geschätzt, der bekannte Weinmarken erfolgreich unterstützte. Seit einigen Jahren hat sich diese Tendenz drastisch zugunsten des hiesigen Weines verändert, nicht zuletzt dank der Hersteller, die ihre alteingesessenen Weinberge endlich entsprechend veredelt haben. Die Cooperativa Agricola Tenuta Palese hat durch ihren Fleiß exzellente Ergebnisse erzielt die durch diesen, sowie durch die anderen, wertvollen Weine ihres Weinguts.

Crifoni "Salento Bianco" I.G.T.	
Rebsorte	*weiße Malvasia*
Anbau	*Schnurpflanzung*
Ertrag	*90 – 120 Zentner pro Hektar*
Gärungsprozess	*Aufweichen weisser Trauben*
Organoleptische Charaktereigenschaften	
Farbe	*Strohfarben*
Bouquet	*Blumig*
Geschmack	*Frisch*
Passt zu folgenden Gerichten	

Crifoni
Salento Bianco
Indicazione Geografica Tipica (Landwein mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung)
Dieser Wein wird aus der Gaerung weisser Trauben gewonnen. Er ist als Aperitif sehr gut geeignet. Ausserdem reicht man ihn zu Weichkäsesorten, Grillfisch, Krusten- und Weichtieren
Serviertemperatur von 8 – 10° C.

Zu ersten Weichkäsesorten, Grillfisch, Krusten- und Weichtieren servieren, gut als Aperitif geeignet.