



Tenuta Palese
“Salento Malvasia Bianca”
I.G.T..

La storia del vino in Puglia ha origini antiche e nobili. I greci prima, ed i romani poi, apprezzavano il prodotto di questa terra. L'antico “merum” molto diverso e precursore del vino attuale veniva distribuito nel Mediterraneo e partiva dai porti della Puglia. Il vino salentino ha viaggiato sino ai nostri giorni, considerato sempre un buon vino da taglio che faceva da spalla a vini più conosciuti. Da qualche anno a questa parte questa tendenza è stata drasticamente ridimensionata, grazie all'opera valente dei produttori che hanno puntato alla valorizzazione qualitativa dei vitigni autoctoni. La Cooperativa Agricola Tenuta Palese con il suo impegno ha raggiunto punte d'eccellenza che con questo vino, come anche con tutti gli altri che impreziosiscono la sua produzione, vuole oggi presentare.

<i>Tenuta Palese “Salento Malvasia Bianca I.G.T.”</i>		<i>Tenuta Palese</i>
<i>Vitigno</i>	<i>Malvasia Bianca 100%</i>	<i>Salento Malvasia Bianca</i>
<i>Sistema di coltura</i>	<i>Alberello</i>	<i>Indicazione Geografica Tipica</i>
<i>Produzione</i>	<i>90 – 120 ql per ettaro</i>	<i>Si accompagna gradevolmente con i primi piatti e minestre in genere, pesce alla griglia, crostacei, carni bianche e formaggi teneri. Temperatura di servizio: 8° C.</i>
<i>Vinificazione</i>	<i>Macerazione veloce. 24ore di fermentazione in purezza a temperatura controllata.</i>	
<i>Caratteristiche organolettiche</i>		
<i>Colore</i>	<i>Giallo paglierino</i>	
<i>Profumo</i>	<i>Intenso, delicatissimo</i>	
<i>Sapore</i>	<i>Secco alcolico con retrogusto amarognolo</i>	
<i>Abbinamento cibo – vino</i>		
<i>Servire con i primi piatti e minestre in genere, pesce alla griglia, crostacei, carni bianche e formaggi teneri.</i>		