



*Crifoni “Salento Bianco”
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>Crifoni “Salento Bianco” I.G.T.</i>		<i>Crifoni Salento Bianco Indicazione Geografica Tipica Vino ottenuto dalla vinificazione di uve bianche. Indicato come aperitivo si abbina su formaggi a pasta tenera, pesce alla griglia, crostacei e molluschi. Servire ad una temperatura di 8 – 10°C.</i>
<i>Vitigno</i>	<i>Malvasia Bianca</i>	
<i>Sistema di coltura</i>	<i>Cordone</i>	
<i>Produzione</i>	<i>90 – 120 ql per ettaro</i>	
<i>Vinificazione</i>	<i>Macerazione di uve bianche</i>	
<i>Caratteristiche organolettiche</i>		
<i>Colore</i>	<i>Giallo paglierino</i>	
<i>Profumo</i>	<i>Floreale</i>	
<i>Sapore</i>	<i>Fresco</i>	
<i>Abbinamento cibo – vino</i>		
<i>Servire con formaggi a pasta tenera, pesce alla griglia, crostacei e molluschi. Indicato come aperitivo.</i>		