

Krita

Scheda tecnica

Classificazione: Salento igp bianco

Varietà: Malvasia Bianca da UVE BIOLOGICHE

Annata: 2013

Luogo di produzione: Cutrofiano

Tipologia Terreno: Sabbioso, limoso

Sistema di allevamento: Guyot

Resa x ettaro: 80 q/52 hl

Resa uva in vino: 60%

Vinificazione: Macerazione a freddo per circa 6/7 ore

Fermentazione alcolica: In acciaio inox a 14°/15° C

Affinamento: In bottiglia

Gradazione alcolica: 13%

Acidità totale: 5,8 gr/l

Imballaggio: CT da 6 bt x75cl/ 12 bt x37,5cl

Abbinamenti

antipasti a base di pesce cotto e crudo, fasolari, vongole e cozze nere, linguine ai ricci e trancio di pesce spada alle erbe aromatiche, gamberoni e tajeddha (riso, patate e cozze)

Ottimo anche con formaggi freschi e carni bianche

Riconoscimenti



Associazione Italiana Sommelier

