



**CANTINE
PANDORA**

Nome del vino / Name

**I.G.T. Malvasia Bianca Salento
GEA**

Varietà / Variety	Malvasia Bianca
Classificazione / Classification	Malvasia del Salento
Comuni di Produzione / Production Municipalities	Brindisi e Provincia / Brindisi and Province
Natura del Terreno / Nature of the Land	Profondi di medio impasto / Deep medium-dough
Sistema di allevamento / Growing System	Alberello Pugliese e Controspalliera / Puglia Freestanding system and vertically trellised spurred cordon
Densità di impianto / Plant Density	4.500 piante per ettaro / 4.500 plants per hectare
Resa Per ettaro / Yield per hectare	130 q.li di uva / 130 q.li of grapes
Vinificazione / Vinification	Raccolta manuale o meccanica, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata / Manual or mechanical harvesting, soft pressing, fermentation at controlled temperature
Periodo di Affinamento / Aging Period	illimpidimento e conservazione in acciaio / clarification and conservation in steel
Capacità di invecchiamento / Aging capacity	max 1 anno / max 1 year
Caratteristiche / Features	Vino elegante e delicato, strutturato, armonico e persistente, di colore giallo paglierino. Profumo aromatico molto caratteristico, al palato ben bilanciato e leggermente acidulo. / Elegant and delicate, structured, harmonious and persistent, straw-yellow wine. Distinctive aroma well balanced and slightly acidic on the palate.
Accostamenti / Combinations	Ideale su piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi. / Ideal with fish dishes, white meats and cheeses.
Parametri / Parameters	alcool: 11,5 % vol. / alcohol: 11,5 % vol. acidità totale: 5,50 gr/l / total acidity: 5,50 gr/l zuccheri: 2,00 gr/l / sugars: 2,00 gr/l PH:3,60 / PH: 3,60
Temperatura di servizio ideale / Ideal serving Temperature	8-10° C
Bottiglia / Bottle	bordolese conica bianca / bordeaux conical white
Imballo / Packaging	6 bottiglie / 6 Bottles

