

Donna Lisa Malvasia Bianca Igt Salento

Vino giallo dorato, con un profumo complesso caratterizzato dalla fusione di note aromatiche di agrumi, ananas, banana e vaniglia. In bocca risaltano le note dolci di burro di nocciola in connubio con una notevole freschezza. Ottimo con zuppe di pesce, risotti e carni bianche.

UVE: Malvasia Bianca

TERRENO: argillo-limoso

ALLEVAMENTO: cordone speronato con 5000 ceppi per ha

ETÀ MEDIA DEL VIGNETO: 15 anni

VENDEMMIA: prima decade di settembre

RESA PER HA: 65 q. li

AFFINAMENTO: minimo 6 mesi in acciaio sulle fecce di lievito con continui batonage

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 6 mesi

FORMATO BOTTIGLIA: 750 ml

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C



LINEA DONNA LISA

Golden yellow wine, the nose picks up a fusion of aromatics such as citrus fruits, pineapple, banana and vanilla. On the palate it is fresh with hints of hazelnut butter. Enjoy with fish soups, risotto and white meats.

GRAPES: Malvasia Bianca

SOIL: clay-muddy

TRAINING SYSTEM: cordon spur with 5000 vine-stocks per ha

VINEYARD AVERAGE AGE: 15 years

HARVEST: first decade of September

YIELD PER HA: 6.5 tonnes

MATURATION: at least 6 months in steel tanks aging on yeast lees with lees batonage continued

BOTTLE AGEING: at least 6 months

BOTTLE SIZE: 750 ml

SERVING TEMPERATURE: 10-12°C