

# DOGEATERS

## pettegolo

malvasia salento igp



È l'amico che arriva sempre con mezz'ora di ritardo, ma con una scusa così buona che non riesci a smettere di ridere. Ha il guizzo di chi sa come rompere il ghiaccio a una cena noiosa e l'energia di una playlist anni '90. Non chiamarlo frizzante, preferisce gioioso' - perché, si sa, anche le bollicine hanno il loro orgoglio. Perfetto per brindare, chiacchierare e raccontarsi un po' di bugie a fin di bene.

**Tipologia:** Bianco

**Vitigno:** Malvasia - **Alc. Vol:** 12%

**Denominazione:** Salento IGP

**Coltivazione:** Guyot

**Densità di impianto:** 4.300 viti per ettaro

**Zona produzione:** San Marzano, Sava, Torricella e Maruggio. Pigiatura, sgrondatura, raffreddamento del mosto, fermentazione alcolica a temperatura controllata

**Terreno:** poco profondo, tufaceo, sabbioso

**Vendemmia:** Settembre

**Vinificazione:** Le uve diraspate vengono avviate ad una pressatura soffice. La fermentazione alcolica avviene in acciaio, decantazione a freddo. Pigiatura, sgrondatura, raffreddamento del mosto, fermentazione alcolica a temperatura controllata

**Affinamento:** Sui lieviti per 2 mesi in acciaio

**Caratteristiche organolettiche:** Colore paglierino luminoso che incanta i sensi con i suoi ricchi sentori fruttati e floreali. Affinato con cura in tini di acciaio per due mesi e successivamente in bottiglia, questo vino si presenta fresco e di pronta beva. È ottimo ingrediente per la preparazione di cocktail

**Profumo:** Un bouquet con suadenti sentori fruttati e floreali

**Abbinamenti:** Rappresenta la scelta perfetta per accompagnare piatti delicati, antipasti misti, aperitivi, primi di pesce e formaggi.

**Temperatura di servizio:** 8-10°C



info@dogeaters.it • dogeaters.it

DOGEATERS\_SOCIETY