THE WINE OF THE CHAMPIONS
FABIO CORDELLA CANTINE
*Viticoltori dal 1911*

# AMAURI

## MALVASIA BIANCA SALENTO I.G.P.

**Caratteristiche organolettiche:**
Colore giallo paglierino con riflessi dorati. All'olfatto si apre con una delicata nota balsamica, seguita da sfumature agrumate di cedro e accenti di macchia mediterranea: salvia, capperi e muschio. Il sorso è scorrevole e profumato, con una piacevole continuità tra intensità aromatica e dinamismo gustativo. Finale sapido e succulento.

**Vitigni:**
Malvasia Bianca.

**Vigneto:**
Alberello pugliese.

**Periodo di raccolta dell'uva:**
Inizio ottobre.

**Modalità di raccolta:**
Raccolta a mano, con un'attenta selezione dei grappoli e immediato trasporto in cantina.

**Vinificazione:**
L'uva viene pestata e pressata con la separazione repentina delle fiocine. Il succo d'uva viene messo a fermentare in vasche d'acciaio e la temperatura è costantemente a 15 gradi Celsius.

**Affinamento:**
In vasche d'acciaio a temperatura controllata per 4-5 mesi.

**Gradazione alcolica:**
12% Vol.


**THE WINE OF THE CHAMPIONS ITALIA**
www.thewineofthechampions.it · info@ thewineofthechampions.it