



JENTO

Bianco Puglia IGP

Tipologia / Wine Type
Bianco vivace / Lively white

Uve / Grapes
Malvasia bianca / White Malvasia

Appellazione / Appellation
Puglia IGP

Zona di produzione / Production Area
San Giorgio Ionico (TA), Salento, Puglia

Sistema di allevamento / Vine Training
Guyot bilaterale / Bilateral Guyot

Età media viti / Average age of vines
25-30 anni / 25-30 years old

Suolo / Soil
Medio impasto con buona percentuale di argilla
Medium textured with a good presence of clay

Vendemmia / Harvest
Ultima decade di Settembre / Last 10 days of September

Vinificazione / Vinification
Dopo la prima fermentazione, il vino è pronto per la seconda in autoclave a temperatura e pressione controllate, attivata dall'aggiunta di lieviti selezionati e zuccheri. / After the first fermentation, the wine is ready for the second one in autoclave at controlled temperature and pressure, started by the addition of selected yeasts and sugars.

Affinamento / Ageing
In acciaio / In stainless steel tanks

Caratteristiche organolettiche / Tasting notes
Colore giallo paglierino arricchito di una spuma vivace e di un perlage sottile. Al naso intenso e fruttato, al palato fresco, armonioso e con una piacevole nota morbida. / Straw yellow color enriched with a lively foam and a subtle perlage. Intense and fruity on the nose, fresh and harmonious on the palate, with a pleasant soft note.

Abbinamenti / Best served with
Antipasti delicati a base pesce. Ottimo con verdure in tempura. / Delicate fish-based appetizers. Excellent with tempura vegetables.

Temperatura di servizio / Serving temperature
8-10° C

Longevità / Longevity
2 anni / 2 years

Grado alcolico / Alcohol by volume
11% vol

Formato / Size
0,75 l

