JUVARA

TERRALUCE

MÀLUCE

MALVASIA BIANCA

PUGLIA IGP

DA GRAPPOLI DI MALVASIA BIANCA DI CANDIA COLTIVATI IN DAUNIA, RACCOLTI A MANO E VINIFICATI CON SOLI LIEVITI INDIGENI. AFFINATO IN ACCIAIO E VETRO.

VARIETÀ DELLE UVE
Malvasia Bianca di Candia

GRADAZIONE ALCOLICA
12,5%

ZONA DI PRODUZIONE
Agro di Lucera (FG), Contrada Supparte, Daunia, Puglia

ALTITUDINE
100-150 metri sul livello del mare

PRODUZIONE PER ETTARO
90 quintali

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Controspalliera, sistema di potatura a guyot doppia a rinnovo, con potatura secca e verde rigorosamente a mano

RACCOLTA
Manuale, prima decade di settembre

VINIFICAZIONE
In bianco, fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox a temperatura di 14-16° C per 20 giorni

AFFINAMENTO
In cisterne di acciaio per 6 mesi, più 3 mesi in bottiglia

Cromia lucente.
Intenso, elegante e delicato con note di muschio e albicocca.
Fresco, strutturato ed agrumato.

Servire a 6-8° C.

BIANCO INEBRIANTE DI PUGLIA,
ATTESA DI DOLCE CALICE,
AROMATICO REGNANTE
DI TERRALUCE.

WWW.JUVARA.IT