



AZIENDA AGRICOLA
TRE PINI

Collezione 2016
BIOLOGICAL WINE- PRODUCED IN ITALY

Donna Hanna

COLTIVAZIONE:

100% Malvasia Bianca coltivato a 400 metri sul livello del mare, con esposizione a sud-est in terreni di medio impasto.

Resa di: 80 q/ha

Coltivato a cordone speronato con un sesto d'impianto di 4500 piante per ettaro.

INVECCHIAMENTO:

4 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia

GRADAZIONE: 11.5 % vol

CARATTERISTICHE:

colore giallo pagliarino, con intensità olfattiva, piacevole e pulita al naso nella sua moderata complessità di sensazioni fruttate tendenti alla frutta esotica ad anticipare ricordi di fiorifreschi e profumi delicati di macchia mediterranea.

ABBINAMENTO:

vino secco dalla delicata intensità è freschezza. In abbinamento con antipasti caldi di molluschi, primi piatti di mare, primi al forno, piatti di pesce in crosta e carni bianche, assiette di caprini freschi e/o mediamente stagionati. Da servire a temperatura di : 8-10°C.

WINE TYPE:

100% Malvasia Bianca (white Malvasia)cultivated at 400 metres above sea level, south-east oriented, in moderately loose-packed soil.

Vineyard yield: 80 q/ha

Cultivated using the spurred cordon system, with a sixth plant of 4500 plants for hectare.

AGEING:

4 months in steel, 2 months in bottle

ALCOHOL BY VOLUME: 11.5 % vol

TASTING CHARACTERISTICS:

straw yellow colour with a pleasant and clean olfactory intensity on the nose, balanced complexity of fruity perception inclined to exotic fruit calling fresh flowers and delicate scents of Mediterranean scrub.

MATCHING:

dry wine characterized by delicat intensity and freshness. It goes well with shellfish starter, seafood pasta, bakek pasta, fish pie and white meat, fresh and/or seasoned goat cheese.

Wine serving temperature : 8-10°C .

