



AZIENDA AGRICOLA
TRE PINI

Collezione 2016
BIOLOGICAL WINE- PRODUCED IN ITALY

Fajano

COLTIVAZIONE:

100% Malvasia Bianca Igp Puglia, coltivata 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:

24 mesi sul lieviti.

GRADAZIONE: 12 % vol

CARATTERISTICHE:

Vino spumante Metodo Classico dalle vesti brillanti e luminose, dal colore giallo pagliarino con riflessi dorati da perlage fine con bollicine numerose e persistenti. Intenso nei profumi e di buona complessità, con sentori fragranti e fruttati di agrumi freschi, ricordi di fiori di zagara e note minerali.

ABBINAMENTO:

Pronto alla degustazione con antipasti di pesce, primi delicati di mare e risotti pregiati.

Da servire alla temperatura di: 8-10°C

WINE TYPE:

100% Malvasia Bianca Igp Puglia cultivated at 400 metres above sea level, south-east oriented, in medium textured grounds.

Vineyard yield: 80 q/ha.

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

AGEING:

24 months on the lees.

ALCOHOL BY VOLUME: 12 % vol

TASTING CHARACTERISTICS:

Sparkling wine Champagne method bright and luminous, straw yellow colour with golden tinges, numerous and persistent bubbles give it a fine perlage. Intense on the nose, good complexity, with fragrant and fruity scents of fresh citrus fruits, reminiscent of orange blossom flowers and mineral notes.

MATCHING:

best served with fish starter, delicate seafood pasta, exquisite risotto.

Wine serving temperature: 8-10°C

