

# PAULE CALLE

## Salento IGT

### VARIETÀ DI UVE

Chardonnay 50% - Malvasia Bianca 50%

### VINIFICAZIONE

Le viti di chardonnay vengono alleggerite di circa il 50% dei grappoli appena maturi. I restanti grappoli vengono vendemmiati dopo circa un mese e completano l'appassimento in fruttaiolo insieme a quelli di malvasia. Dopo la vinificazione molto delicata, il mosto viene fermentato e lasciato maturare per un anno in barrique sui lieviti.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Bianco passito dal colore giallo oro brillante, si presenta all'impatto olfattivo con la sua complessa eleganza unita a piacevolissime note di vaniglia, miele e confettura di fichi ed albicocche. Il gusto caldo e vellutato contraddistingue la sua femminile dolcezza.

### ABBINAMENTI

Risulta delizioso con formaggi erborinati abbinati al miele.

### ALCOL

16,5% vol



Servire  
freddo



vino  
passito



Chardonnay  
Malvasia Bianca

