



**Vitigno:** Malvasia 100%  
**Suolo:** calcareo/argilloso  
**Clima:** mediterraneo  
**All'evamento:** tendone con irrigazione di soccorso  
**Resa q.li/ha:** 180  
**Denominazione:** IGP Puglia  
**Zona di produzione:** Barletta, Alta Murgia  
**Regione:** Puglia  
**Tipologia:** Bianco secco  
**Gradazione:** 13,00%  
**Acidità:** 5,50%  
**Zuccheri residui:** 3 gr/lit

**Vinificazione:** Il Malaché è ottenuto dalla vinificazione di uve Malvasia perfettamente esposte e coltivate nell'ideale microclima di Barletta. Queste, dopo un'attenta raccolta manuale ed una pressatura soffice, vengono vinificate a bassa temperatura e il mosto è avviato all'affinamento in acciaio.

**Descrizione organolettica:** Colore giallo paglierino, al naso è complesso, floreale e al gusto è fresco, fine e di buona persistenza.

**Abbinamenti:** Il suo perfetto equilibrio richiede l'abbinamento con carni bianche, latticini, insalate di mare, pesce alla griglia e frutti di mare crudi.

**Temperatura di servizio:** 8-10 °C

## MALACHÈ

Malvasia IGP Puglia

*Passionero*

**Vine:** Malvasia 100%  
**Soil:** Calcareous/Clayey  
**Climate:** Mediterranean  
**Growing:** "Tendone" with emergency irrigation  
**Yield q/ha:** 180  
**Denomination:** IGP Puglia  
**Production Area:** Barletta, Alta Murgia  
**Region:** Apulia  
**Typology:** Dry white  
**Alcoholic Strength:** 13,00%  
**Acidity:** 5,50%  
**Residual sugar:** 3 gr/lit

**Winemaking:** The Malaché is obtained by winemaking Malvasia grapes exposed and cultivated perfectly in the ideal microclimate of Barletta. After an attentive hand harvest and a soft pressing, those grapes become wine at low temperatures and the must is sent for the ageing in steel tanks.

**Organoleptic description:** Straw yellow color. The scent is complex, floral. The taste is fresh, fine and with good persistence.

**Seasonal matching:** For its perfect balance it is suitable with white meat, dairy products, seafood salads, grilled fish and raw seafood.

**Serving temperature:** 8-10 °C