

# Donna Johanna

## MALVASIA BIANCA PUGLIA IGP

**Vitigno:** 100% Malvasia Bianca

**Zona di produzione:** Cassano delle Murge (Ba),  
Parco Nazionale dell'Alta Murgia.

**Altitudine ed esposizione:**

400 metri sul livello del mare, con esposizione a sud-est.

**Tipo di suolo:** terreno di medio impasto

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Densità di impianto:** 4500 piante per ettaro

**Resa per ettaro:** 100 quintali per ettaro

**Invecchiamento:** 4 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia

**Gradazione:** 12% vol.

**Valutazione sensoriale:** colore giallo paglierino, con intensità olfattiva piacevole e pulita al naso, nella sua complessità di sensazioni fruttate tendenti alla frutta esotica, ad anticipare ricordi di fiori freschi e profumi delicati di macchia mediterranea.

**Abbinamento:** 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 alla temperatura di 8-10°C.

**Grapes:** 100% Malvasia Bianca (White Malvasia)

**Production zone:**

Cassano delle Murge (Ba), Alta Murgia National Park.

**Altitude and sun exposure:** 400 MASL, south-east

**Soil:** Medium-textured soil

**Training system, plant density and yield:**

pruned-spur cordon-trained,

4.500 plants per hectare, 100 q per hectare

**Ageing:** 4 months in stainless steel, 2 months in bottle

**Alcohol (%vol):** 12%

**Sensory evaluation:** straw yellow colour with a pleasant and clean intensity on the nose; the aroma reveals exotic fruits, fresh flowers and fine scents of mediterranean scrub.

**Food pairing:** serve at 8-10°C. It is perfect with shellfish starters, first courses with seafood, fish pies and white meats, fresh and/or seasoned goat cheese.



### Contiene Solfiti