

SALENTO IGP BIANCO SALE



Denominazione: I.G.T. Salento

Vitigni: 50% Fiano, 50% Malvasia Bianca

Zona di produzione: Salento

Struttura del terreno: medio impasto argilloso

Età delle viti: 15 anni

Sistema di allevamento: Guyot

Resa per ettaro: 70 qli/ha

Prima annata di produzione: 2011

Vendemmia: raccolta manuale. Fiano bianco - III settimana di agosto; Malvasia bianca - II settimana di settembre.

Vinificazione: macerazione pre-fermentativa a 10 °C per 6 ore, fermentazione a temperatura controllata a 14°C per 20 giorni in vasche di acciaio

Affinamento: a fine fermentazione il vino sosta su fecce fini per almeno 3 mesi in vasche d'acciaio

Note di Degustazione

Colore: si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo: bouquet fresco e fragrante con note di frutta esotica, mango, melone e pesca unite a sentori di fiori bianchi.

Gusto: in bocca è sapido ed equilibrato. Finale di lunga persistenza con ricordi di mandorla.

Abbinamenti suggeriti: è il compagno perfetto di crudità di pesce e formaggi freschi. Da provare anche con piatti etnici come il cous cous.

Temperatura di servizio 9 - 11° C.

Gradazione alcolica: 12,5%