



l'onda del
cambiamento



SCHEDA TECNICA BIANCO SALENTO



Varietà: 75% Malvasia, 25% Fiano

Denominazione: Indicazione Geografica Protetta Puglia

Produzione: Biologica - Certificato IT BIO BAC 168779

Vendemmia: Seconda decade di Agosto

Allevamento: Cordone speronato

Resa per ettaro: 70 q.li

Vinificazione: La raccolta avviene esclusivamente nelle ore notturne. L'uva viene diraspata ed inviata tramite tubazioni in acciaio inox ad una pressa soffice a vuoto d'aria, il mosto viene trasferito in serbatoi della capacità max di 300 HL, aventi altezza e diametro uguali dove avviene la fermentazione.

Affinamento: Avviene in serbatoi di media grandezza dotati di dispositivi di micro-ossigenazione e a temperatura controllata.

Alcol: 12,5% vol.

Colore: Paglierino tenue e luminoso con riflessi verdolini

Note sensoriali: Tratti aromatici delicati ed accattivanti con lievi toni floreali di acacia e legno di rosa, con sentori di pera e agrumi e note di erbe spontanee.

Gusto: Scorrevole e fresco, con vivida acidità e sapidità e un finale agrumato e floreale piacevolissimo.

Temp. di servizio: 10 - 12 °C

SCHEDA TECNICA 01/05/2015 - La presente annulla e sostituisce la precedente. Le variazioni dei dati e di prodotto non sono soggette a preavviso