



SALICE SALENTINO BIANCO

Denominazione: Salice Salentino

Classificazione del vino: DOP Salice Salentino Bianco.

Area di produzione: comprensorio di Salice Salentino (LE)

Uve: 100% Chardonnay.

Titolo alcolometrico: 13,50% vol.

Natura del terreno: di origine alluvionale, profondo, di medio impasto con zone tendenti al calcareo.

Resa per ettaro: 100 quintali di uva.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità d'impianto: 4500-5000 piante per ettaro.

Vinificazione: le uve vendemmiate nelle ore più fresche della giornata, vengono diraspate e pressate in maniera soffice. Il mosto ottenuto viene raffreddato a 10°C per favorire la decantazione statica. Successivamente al travaso, si procede all'aggiunta di lieviti selezionati per l'avvio della fermentazione che avviene ad una temperatura inferiore a 16°C.

Capacità d'invecchiamento: da bere giovane.

Note di degustazione

Colore: giallo dorato tenue.

Profumo: intenso e fruttato.

Palato: morbide ed avvolgente, gusto intenso, elegante e persistente

Temperatura di servizio: 8-10°C.

Abbinamenti: ottimo con tutti i piatti a base di pesce ed in particolar modo con molluschi e crostacei.



VECCHIA TORRE