



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