

## TAGLIAVANTI BIANCO *MALVASIA BIANCA e CHARDONNAY*



**CLASSIFICAZIONE:** Bianco I. G. P. Salento

**UVE:** Malvasia Bianca e Chardonnay

**VENDEMMIA:** Raccolta a mano con trasporto rapido in cantina

**ZONA DI PRODUZIONE:** Collina di Brindisi

**ALLEVAMENTO VITI:** Contro spalliera

**RESA IN UVA PER ETTARO:** 80/100 quintali

**ETÀ MEDIA DEI VIGNETI:** 15 anni

**PERIODO DI VENDEMMIA:** Seconda decade di agosto

**AFFINAMENTO:** In acciaio INOX e in bottiglia

**VINIFICAZIONE:** Vinificazione in bianco delle uve selezionate in vigneto con attenta gestione delle temperature di fermentazione e di affinamento

**TITOLO ALCOLIMETRICO:** 12,5% VOL

**VENDEMMIA ATTUALMENTE IN COMMERCIO:** 2015

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**COLORE:** Giallo paglierino con riflessi verdolini

**PROFUMO:** Fruttato e complesso, tipico dei vitigni da cui è ottenuto

**GUSTO:** Fresco, equilibrato e armonico

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Antipasti, risotti a base di pesce/frutti di mare, formaggi delicati

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8/10° C

**CONFEZIONE:** Cartone da 12 bottiglie

### ORIGINE DEL NOME E SIGNIFICATO

#### Tagliavanti

Tagliavanti è il nome della nostra contrada, della nostra casa, della nostra storia.

Terra fertile ed ospitale, che ci ha accolto con grande generosità ed alla quale abbiamo voluto dedicare questo vino ottenuto da pregiate uve di Malvasia Bianca e Chardonnay, coltivate da sempre in questi luoghi.