

Isa

Salento Bianco Indicazione Geografica Protetta

DESCRIZIONE

Vitigni: blend di uve bianche

Zona di produzione: Salento.

Tipologia del terreno: Argilloso - calcareo.

Sistema di coltivazione: Spalliera.

Epoca di vendemmia: Seconda decade di Agosto.

Vinificazione: L'uva diraspata e saggiamente raffreddata, viene pressata sofficemente. Dopo una lenta decantazione statica (12-18 ore), il mosto fiore fermenta lentamente alla temperatura di 14°-18°C favorendo l'estrazione di un'elevata complessità aromatica.

Affinamento vino: Il vino ottenuto, viene lasciato maturare su feccia fine per circa 3 mesi, quindi stabilizzato e imbottigliato. L'affinamento in bottiglia prevede almeno 30 giorni.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Fruttato, fresco al palato e con una buona acidità.

ABBINAMENTI

Accompagna egregiamente piatti di pesce e frutti di mare crudi, esalta primi piatti leggeri.

Temperatura di servizio: Va servito ad una temperatura di 6-8°C.

Gradazione: 12 % vol.

