

ROBERTO CARLOS

2023

Roberto Carlos
3

BIANCO SALENTO I.G.P.

Caratteristiche organolettiche:

Giallo dorato brillante, si apre al naso con richiami delicati di mughetto e timo, seguiti da sfumature fruttate di ananas maturo e cedro. In bocca si presenta saporito e pieno, con uno sviluppo gustativo ampio e bilanciato. La persistenza è agrumata, lunga e coerente con l'olfatto, con un ritorno di sale dolce che chiude con eleganza.

Vitigni:

Chardonnay e autoctone del territorio salentino.

Vigneto:

Guyot.

Periodo di raccolta dell'uva:

Ultima decade di settembre.

Modalità di raccolta:

Raccolta a mano, con un'attenta selezione dei grappoli e immediato trasporto in cantina.

Vinificazione:

L'uva viene pestata e pressata con la separazione repentina delle fiocine. Il succo d'uva viene messo a fermentare in vasche d'acciaio e la temperatura è costantemente a 15 gradi Celsius.

Affinamento:

In vasche d'acciaio a temperatura controllata per 4-5 mesi.

Gradazione alcolica:

12,5% Vol.

