

Fabio Cordella

SALENTO BIANCO I.G.P.

Caratteristiche organolettiche:

Giallo paglierino con riflessi dorati, all'olfatto apre con una bellissima trama complessa di frutto esotico: ananas, maracuja e kumquat, scorcio floreale di gelsomino e mineralità incisiva, sorso polposo e avvolgente, la sapidità regala una chiusura elegante.

Vitigni:

Chardonnay e autoctoni 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 fatto 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:

11,5% Vol.

