

**SANTO STEFANO BIANCO***IGP Puglia Bianco***Varietà:**

50% Malvasia Bianca
30% Vermentino
20% altri vitigni raccomandati

Comuni di produzione: Leverano (LE) - Salice Salentino (LE)

Natura del terreno: Di origine alluvionale, medio impasto con zone tendenti al calcareo

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 4.500 piante per Ha

Resa per ettaro: 120 q.li di uva

Produzione:

Diraspatura e pigiatura soffice. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Maturazione in vasche di cemento rivestite di resine epossidiche alimentari

Capacità di invecchiamento: Da bere giovane

Caratteristiche organolettiche

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdolini

Bouquet: Delicato, con gradevoli sentori fruttati e floreali

Sapore: Fresco, armonico e sapido

Temperatura di servizio: 10 - 12°C

Abbinamento gastronomico:

Ottimo come aperitivo, sugli antipasti, su tutti i piatti a base di pesce e crostacei