



SUD EST FRIZZANTE

IGP Salento Frizzante Bianco

Varietà:

40% Malvasia bianca
30% Chardonnay
30% Vermentino

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

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

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Densità di impianto: 4.500/5.000 piante per Ha

Resa per ettaro: 100 q.li di uva

Produzione: Diraspatura e pigiatura soffice. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Rifermentazione in autoclave (metodo Charmat) fino a 2,5 atmosfere.

Caratteristiche organolettiche

Colore. Giallo paglierino tenue

Perlage: Fine e persistente

Bouquet: Delicatamente aromatico e fragrante

Sapore: Armonico, fresco con sentori di frutta

Temperatura di servizio: 8°C

Abbinamento gastronomico:

Ottimo come aperitivo e sui piatti di pesce della cucina tradizionale