

SUD EST BIANCO*IGP Salento Frizzante Bianco*

Varietà: Chardonnay e altri vitigni raccomandati

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 e Guyot

Densità di impianto: 5.000/5.500 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