



CLASSIFICAZIONE: I.G.T. SALENTO.

UVE: 100% FIANO.

ZONA DI PRODUZIONE: GUAGNANO (LE).

RESA PER ETTARO: 80 q (4.500 CEPPI PER HA).

EPOCA DI VENDEMMIA: METÀ SETTEMBRE.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT.

VINIFICAZIONE: DOPO LA PIGIATURA E LA DIRASPATURA, IL MOSTO VIENE LASCIATO A CONTATTO CON LE BUCCE PER UN PERIODO DI MACERAZIONE DI CIRCA 24 ORE AD UNA TEMPERATURA FRA I 5 E GLI 8° C AL FINE DI ESTRARRE AL MEGLIO GLI AROMI PRIMARI CHE CARATTERIZZANO LA TIPICITÀ DI QUESTO VITIGNO E, NELLO STESSO TEMPO, LIMITANDO L'ESTRAZIONE DEI TANNINI. DOPO LA SVINATURA, IL MOSTO VIENE FATTO FERMENTARE A 14° C IN SERBATOI IN ACCIAIO INOSSIDABILE FINO AL TERMINE DELLA FERMENTAZIONE ALCOLICA.

AFFINAMENTO: 4 MESI SUR LIES IN SERBATOIO D'ACCIAIO A 10° C.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: DA 1 A 3 ANNI, LE VARIAZIONI CROMATICHE SUL FRUTTO SONO ASSOLUTAMENTE DA SPERIMENTARE.

COLORE: I RIFLESSI VERDI SUL FONDO PAGLIERINO PREAVVISANO IL NERBO DELLA FRESCHEZZA E DELLA TENACITÀ DI QUESTO VINO.

NASO: IL FRUTTATO DELLE DRUPE E DELL'ESOTICO È INTERVALLATO DAL DELICATO FLOREALE, FINO AL FRESCO ERBACEO.

PALATO: IL VINO RIPROPONE IN BOCCA IL FRUTTO E IL FIORE; LA SPICCATO ACIDITÀ PROLUNGA LE SENSAZIONI GUSTATIVE, CONFERENDOGLI UNA NOTEVOLE PERSISTENZA. L'EQUILIBRIO GUSTATIVO TRA FRESCHEZZA E MORBIDEZZA RENDE QUESTO VINO PARTICOLARMENTE DOSATO NELLE SUE COMPONENTI, CONCEDENDO AL PALATO UNA GRATIFICAZIONE IN TERMINI DI BILANCIAMENTO, LUNGHEZZA E COMPLESSITÀ.

ABBINAMENTO: VINO MOLTO VERSATILE, ABBINABILE AD UNA CUCINA MARINARA, ANCHE ELABORATA, COSÌ COME A PRIMI E SECONDI PIATTI DELLA TRADIZIONE SALENTINO A BASE DI VERDURA. DA SPERIMENTARE INOLTRE, SU FORMAGGI FRESCI E LEGGERMENTE STAGIONATI.

Atticelli

**TEMPERATURA
DI SERVIZIO:**
11-13° C.

**TIPO DI
BICCHIERE:**

