

ALTICELLI

I.G.T. SALENTO • FIANO

ZONA DI PRODUZIONE

Maruggio (Ta) , Pulsano (Ta), Torchiarolo (Br).

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot (4.500 ceppi per ha).

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda metà di agosto.

VINIFICAZIONE

Dopo la pigiatura e la diraspatura, il mosto viene lasciato a contatto con le bucce per un periodo di macerazione di circa 12 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. Dopo la svinatura, il mosto viene fatto fermentare a 15°C in serbatoi in acciaio inossidabile sino al termine della fermentazione alcolica.

AFFINAMENTO

3 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.

SERVIRE A

11°C.

