



Produzione regionale: Salento - Puglia

Nome vino: IRENE - SALENTO IGP - BIANCO

Coltivazione: guyot.

Clima: tipicamente mediterraneo, determinato dall'azione mitigatrice del mare, che garantisce alla penisola salentina estati lunghe, asciutte (500-600 mm/anno) e assolate (in media 2600 ore di sole all'anno). La costa adriatica fra Otranto e Leuca è più piovosa della costa ionica fino a Gallipoli, dove a prevalere sono i venti caldi nordafricani; a nord di Otranto si registrano influenze balcaniche che determinano temperature leggermente più basse.

Territorio: caratterizzato da estese zone pianeggianti e modesti rilievi collinari. La regione è geologicamente costituita da una struttura calcarea. Il territorio, fatta eccezione per alcune aree, è pietroso, composto da strati rocciosi e banchi calcarei.

Varietà uve utilizzate: 50% Chardonnay, 25% Garganega, 25% Bianco di Alessano.

Vendemmia: manuale, a completa maturazione del grappolo. Per avere una buona struttura, la raccolta viene ritardata per favorire la concentrazione di zuccheri e sostanze estrattive.

Vinificazione: Fermentazione in barriques francesi in presenza delle bucce.

Affinamento: 12 mesi in botti di acacia, 6 mesi in bottiglia coricata con sughero naturale.

Colore: nel bicchiere si presenta di un giallo paglierino carico, brillante attraversato di leggere sfumature dorate.

Caratteristiche organolettiche: Fresco, speziato e vanigliato. Seguono aromi floreali e sul finale profumi di frutta a polpa bianca. In bocca spicca la sua piacevole base minerale. Sula finale una nota acida lo rende fresco.

Gradazione alcolica: 14-15 % circa

Abbinamenti: un vino di struttura che va abbinato a carni bianche, affettati, sfornati, torte vegetali, ottimo anche per accompagnare piatti a base di pesce (alla griglia o frittare) e formaggi freschi.

Temperatura di servizio: 10-12°C

Metodo di servizio: data la complessità, raccomandiamo un bicchiere panciuto, da avvolgere tra le mani, di grandi dimensioni e a bordo convesso, per far respirare efficacemente il vino, innalzare gradualmente la temperatura e consentire lo sprigionamento dei suoi profumi complessi.

Conservazione: almeno 5 anni, se il vino è conservato in cantine idonee, a temperatura costante compresa tra 10-14°C e umidità tra il 60-70%, al riparo da fonti luminose, in posizione orizzontale, in modo che il tappo rimanga sempre umido ed elastico.