



Produzione regionale:

Salice, Veglie, Guagnano, San Pancrazio, Sandonaci - Puglia

Nome vino:

SALICE SALENTINO - DOP BIANCO

Terreno:

Calcareao - Argilloso.

Coltivazione:

Spalliera.

Varietà uve utilizzate:

80% Chardonnay; 20% Sauvignon.

Clima:

Inverni miti ed estati particolarmente secche.

Vendemmia:

Manuale a completa maturazione dei grappoli

Vinificazione:

Fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.

Affinamento:

In bottiglia

Colore:

Nel bicchiere si presenta di un giallo paglierino chiaro con leggeri riflessi dorati.

Gradazione alcolica:

12 - 13 % circa

Caratteristiche organolettiche:

Un vino profumato e di grande bevibilità. Colore giallo paglierino, con leggere sfumature verde chiaro. Al naso regala profumi eleganti, caratterizzati da leggeri sentori erbacei e frutta fresca. Secco, morbido e di medio corpo in bocca.

Abbinamenti:

Un vino di struttura e va abbinato a carni bianche, affettati, piatti a base di pesce e formaggi freschi.

Temperatura di servizio:

8-10°C

Tempo di conservazione:

Cinque anni se il vino è conservato in cantine idonee.

