



Produzione regionale: Salento Puglia

Nome vino: ONLY BIANCO SALENTO IGP.

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: 100% Garganega.

Vendemmia: meccanizzata a completa maturazione del grappolo. Per avere un buon contenuto di acidità si preferisce in certe annate anticipare la vendemmia per favorire la presenza di acidi fissi e aromi raffinati.

Vinificazione: pressatura soffice per conservare il gusto floreale e fruttato tipico del vitigno. Seguono circa due settimane di fermentazione a temperatura controllata prima del passaggio nei serbatoi d'acciaio in cui si completa l'affinamento. Dopo 3 mesi a riposo nell'acciaio si passa all'imbottigliamento verso febbraio.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini.

Caratteristiche organolettiche: Fresco e fruttato. Gli aromi sono puliti e delicati, con note di agrumi e sfumature erbacee. In bocca è secco, di buona acidità. Ottime la sapidità e la persistenza.

Gradazione alcolica: 12 % circa.

Abbinamenti: un vino da aperitivo e da antipasto, ottimo anche per accompagnare piatti di pesce (cocktail di gamberi e di scampi, antipasti magri a base di pesce).

Temperatura di servizio: 8- 10°C

Metodo di servizio: 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: molti 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.