



MANI DEL SUD SALICE SALENTINO D.O.P. BIANCO

TERRITORIO

Il Salento viene identificato da tre elementi climatici: il sole, artefice di gradi zuccherini generosi, il mare, responsabile della mineralità dei vini, e il vento che rende questo territorio naturalmente esente da malattie e particolarmente indicato nella produzione di vini "naturali". Caratterizzato da estese zone pianeggianti e modesti rilievi collinari, il Salento è geologicamente costituito da una struttura calcarea di medio impasto.

UVAGGIO

Taglio tra due vitigni di importanza mondiale. Lo Chardonnay, coltivato con ogni condizione climatica e in ogni territorio, su terreni argilloso-calcarei e con clima temperato, caldo e ventilato, assicura grandi risultati grazie alla sua ottima adattabilità. Il Sauvignon Bianco, il cui nome deriverebbe da "pianta selvatica", predilige terreni asciutti e ricchi di sostanze. Mostra una buona tolleranza al vento adattandosi molto bene al clima salentino.

ZONA DI PRODUZIONE

Salento - Puglia

ALTITUDINE VIGNETO

100 m s.l.m.

TIPOLOGIA TERRENO

Calcareao-argilloso

NOTE DEGUSTATIVE

COLORE

Giallo paglierino chiaro con leggeri riflessi verde-dorati.

PROFUMO

Profumi eleganti, leggeri sentori erbacei e di frutta fresca.

SAPORE

Secco, morbido, di medio corpo. Ha un gusto rotondo, una piacevole acidità, un finale fruttato e mandorlato, una buona persistenza.

CONSIGLIATO CON

Vino di struttura, va abbinato a carni bianche, salumi, piatti a base di pesce e formaggi freschi.

GRADO ALCOLICO

13.0%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12° C