QUATTRO GENERAZIONI

LE PITRE

DAL 1927

SALENTO FIANO

Marchio	Le Pitre
Vino	Salento Fiano
Classificazione	Indicazione Geografica Tipica
Zona Produzione	Salento
Tip.Terreno	Calcareo e Argilloso
Sistema Coltivazione	Cordone speronato
Vitigni utilizzati	Fiano
Clima	Inverni miti con primavere ed estati molto asciutte
Vendemmia	Notturna a 10° C. con vendemmiatrice adatta alla selezione degli acini
Tecnica vinificazione	Macerazione a bassa temperatura per 8 ore, pressatura soffice, decantazione naturale e fermentazione a temperatura controllata di 16-17° C. Parte del vino viene affinata in barriques per 4 mesi.
Colore	Giallo paglierino brillante
Profumo	Elegantemente fruttato con sentore di mandorla, note agrumate e tropicali.
Gusto	Fresco e armonico dal finale lungo e godibile
Abbinamento ai cibi	Da tutto pasto che si rivela eccellente con crostacei crudi o cotti, salse leggere e formaggi freschi
Temperatura servizio	10/12° C
Bicchiere consigliato	Cru
Conservazione	Temperatura ambiente 18° C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia orizzontale

MOTTURA Vini del Salento S.r.l.
Piazza Melica, 4 - 73058 Tuglie, Lecce - Italia
Tel./Fax +39 0833 596601

MOTTURA
VINI DEL SALENTO

info@motturavini.it
www.motturavini.it
www.lepitre.it