QUATTRO GENERAZIONI

LE PITRE

Dal 1927

SALICE SALENTINO BIANCO

Marchio	Le Pitre
Vino	Salice Salentino Bianco
Classificazione	Denominazione d'origine controllata
Zona Produzione	Salice Salentino e altri comuni in provincia di Lecce e Brindisi.
Tipo Terreno	Calcareo e Argilloso
Sistema Coltivazione	Controspalliera allevata a guyot
Resa q.li per ettaro	100 qli circa
Vitigni utilizzati	Fiano e Chardonnay
Clima	Inverni miti con primavere ed estati molto asciutte
Vendemmia	Manuale con leggero anticipo rispetto alla norma al fine di preservare la giusta acidità.
Tecnica vinificazione	Pressatura soffice delle uve, chiarifica statica pre-fermentativa, sfecciatura ed successivo avvio della fermentazione alcolica a temperatura controllata.
Invecchiamento	12 mesi in barriques di rovere francese
Affinamento	2/3 mesi in bottiglia
Colore	Giallo paglierino con riflessi dorati
Profumo	Si apre al naso con sensazioni floreali . Gradevole il profumo di frutta tropicale con sottofondo speziato.
Gusto	Fresco, giustamente minerale con buona persistenza e fin di bocca vanigliato.
Tenore alcolico	12,50% vol
Abbinamento ai cibi	Zuppe di pesce, carni bianche o primi delicati.
Temperatura servizio	12-14°C
Bicchiere consigliato	Calice con campana media di vetro trasparente
Durata	Due anni se conservato in condizioni idonee

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