



SALICE SALENTINO BIANCO DOC

Marchio	Le Pitre
Vino	Salice Salentino Bianco
Classificazione	Denominazione di Origine Controllata
Zona produzione	Salice Salentino e altri comuni in provincia di Lecce e Brindisi
Tipologia terreno	Calcareo e argilloso
Sistema coltivazione	Controspalliera allevata prevalentemente a guyot
Resa q.li per ettaro	90 circa
Vitigni utilizzati	Chardonnay e Fiano
Clima	Inverni miti con primavera 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, sfeccatura e successivo avvio della fermentazione alcolica a temperatura controllata
Affinamento	Affinato preferibilmente in tonneaux e invecchiato 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	12,5% vol
Abbinamento ai cibi	Zuppe di pesce, carni bianche e primi delicati
Temperatura servizio	12-14° C
Bicchiere consigliato	Calice con campana media di vetro trasparente
Conservazione	Bottiglia verticale in ambienti a temperatura massima 25° C, umidità massima 80%
Durata	Fino a 10 anni se conservato in cantine idonee