

CRU

GIANCÒLA IGT SALENTO



TIPOLOGIA Bianco · IGT Salento

VITIGNO Malvasia bianca

GRADAZIONE ALCOLICA 13,5% vol.

DATI ANALITICI pH 3,40 · acidità totale 6,20 g/l

TENUTA DI PROVENIENZA Jaddico-Giancòla, Brindisi

ALTITUDINE A livello del mare

TIPO DI TERRENO Sabbioso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Cordone speronato

PIANTE PER ETTARO 3.800

ANNO DI IMPIANTO 1996

RESA PER ETTARO 60 quintali

VENDEMMIA A mano, la prima decade di settembre

FERMENTAZIONE Tra i 16-18 °C in serbatoi d'acciaio

FERMENTAZIONE MALOLATTICA Non svolta

AFFINAMENTO 8-9 mesi in acciaio, 6-8 mesi in bottiglia

ANNATE PRODOTTE 2005, 2006, 2007, 2008, 2009,

2010, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018

PRODUZIONE ANNUALE 20.000 bottiglie

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10 °C

CALICE CONSIGLIATO Medio, leggermente panciuto

COLORE Giallo paglierino dai vivaci riflessi dorati.

OLFATTO È connotato da profumi integri e fragranti di ginestra, iris ed acacia, che si alternano e succedono a generosi sentori di ananas, pesca gialla, cantalupo, vaniglia, mandorla e note marine.

PALATO Molto elegante ed avvolgente, di una rara e singolare soavità, conquista per la sua rotondità, struttura e sapidità ben bilanciate da una fresca ed appagante vena acida.

CARATTERISTICHE Vino di caratura elevata, polputo e ricco, molto profondo e persistente, ammalia per la sua armonia e complessità e per la nitidezza del frutto, preludio di una importante attitudine all'evoluzione nel tempo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Predilige piatti a base di pesce con una buona struttura come il risotto ai frutti di mare e il filetto di tonno alla brace. Ottimo con crudità di scampi e frutti di mare crudi in generale. Intrigante l'incontro con il cous cous di mare.