

## GIANCÒLA IGT SALENTO



**TIPOLOGIA** Bianco · IGT Salento  
**VITIGNO** Malvasia Bianca  
**GRADAZIONE ALCOLICA** 13,5% vol.  
**DATI ANALITICI** pH 3,50 · acidità totale 5,60 g/l  
**TENUTA DI PROVENIENZA** Jaddico, Brindisi  
**ALTITUDINE** A livello del mare  
**TIPO DI TERRENO** Sabbioso, argilloso  
**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Cordone speronato  
**PIANTE PER ETTARO** 3.800  
**ANNO DI IMPIANTO** 1990, 2016  
**RESA PER ETTARO** 60 quintali  
**VENDEMMIA** A mano, ultima decade di agosto  
**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  
**PRIMA ANNATA** 2005 (ad esclusione dell'annata 2011)  
**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 8-10 °C  
**CALICE CONSIGLIATO** Medio, leggermente panciuto

---

Giallo paglierino con riflessi dorati.  
“Con te ci vuole un po' di pazienza”, obietta il naso,  
“sei un po' timido e chiuso, ma io non ho fretta, ti aspetto”.  
Ecco pian piano levarsi dal calice profumi di albicocca, pera Williams,  
acacia. Al palato scivola con souplesse, senza impennate, lasciando  
dietro di sé un ricordo piacevole e garbato. Un gentiluomo elegante,  
Giancòla, vestito con cura in ogni dettaglio, di quelli che si tolgono  
il cappello quando incontrano una signora.

---

### GLI AMICI DEL CONVIVIO

*Con Giancòla volevano maritarsi in molti: abbiamo selezionato tartare di branzino o crudité di pesce, una vellutata di ceci con seppioline o pilaf di riso basmati con verdure e gamberoni e per secondo, cernia in umido. Ad accompagnarlo nella sua camminata, Optimus potor ossia il vero bevitore di Paolo Monelli, una vera perla dell'editoria italiana. Se lo schermo vi attrae, ecco Vatel di Roland Joffé, con Depardieu in un'interpretazione memorabile. Volete godervi il connubio volando sulle note di Ovunque Proteggi di Vinicio Capossela? È la musica, bellezza!*