

LE SELEZIONI

MARMORELLE BIANCO

IGT SALENTO



TIPOLOGIA Bianco · IGT Salento
VITIGNO Chardonnay, Malvasia Bianca
GRADAZIONE ALCOLICA 13% vol.
DATI ANALITICI pH 3,35 · acidità totale 5,50 g/l
TENUTA DI PROVENIENZA Marmorelle, Brindisi
ALTITUDINE A livello del mare
TIPO DI TERRENO Medio impasto argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO Cordone speronato
PIANTE PER ETTARO 3.800
ANNO DI IMPIANTO 1998
RESA PER ETTARO 80 quintali
VENDEMMIA A mano, Chardonnay dal 10 al 15 agosto, Malvasia Bianca metà settembre
FERMENTAZIONE Tra i 16-18°C in serbatoi d'acciaio
FERMENTAZIONE MALOLATTICA Non svolta
AFFINAMENTO 6 mesi in acciaio, 2-3 mesi in bottiglia
ANNATE PRODOTTE 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018
PRODUZIONE ANNUALE 100.000 bottiglie
TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10 °C
CALICE CONSIGLIATO Medio, a tulipano

COLORE Giallo paglierino tenue, solcato da delicate sfumature verdoline.

OLFATTO È caratterizzato da delicati ed avvolgenti profumi di frutta e di fiori, che si declinano in limpidi sentori di mango, banana, pesca a polpa gialla, susina bianca, pompelmo, fiori di zagara e ginestra.

PALATO Morbido, perfettamente equilibrato e persistente, risulta sapido e minerale, con una rigogliosa componente di acidità che lo rende notevolmente brioso e piacevole.

CARATTERISTICHE Fresco e gioviale, è un vino dalla personalità decisa e dinamica, qualità che riesce a coniugare magnificamente con una fascinosa e fragrante complessità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI È il compagno ideale dell'insalata di mare tiepida, del classico riso patate e cozze e della spigola al forno. Da provare anche in abbinamento con le carni bianche.