

## GLI INNOVATIVI

### SALENDE IGT SALENTO



**TIPOLOGIA** Bianco · IGT Salento

**VITIGNO** Vermentino

**GRADAZIONE ALCOLICA** 13% vol.

**DATI ANALITICI** pH 3,35 · acidità totale 5,50 g/l

**TENUTA DI PROVENIENZA** Uggio, Brindisi

**ALTITUDINE** 100 metri sul livello del mare

**TIPO DI TERRENO** Medio impasto con presenza di pietre

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Cordone speronato

**PIANTE PER ETTARO** 6.000

**ANNO DI IMPIANTO** 2004

**RESA PER ETTARO** 60 quintali

**VENDEMMIA** A mano, la prima settimana di settembre

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

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA** Non svolta

**AFFINAMENTO** 5-6 mesi in acciaio, 3 mesi in bottiglia

**ANNATE PRODOTTE** 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012,

2013, 2014, 2016, 2017, 2018

**PRODUZIONE ANNUALE** 30.000 bottiglie

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 8-10 °C

**CALICE CONSIGLIATO** Medio, a tulipano

---

**COLORE** Giallo paglierino delicato, con riflessi verdolini limpidi e brillanti.

**OLFATTO** Seducente, intrigante, articolato.

In evidenza piacevoli e spiccate sfumature di sambuco, ginestra, pompelmo, mela verde, fiori di mandorlo, pepe bianco e pietra focaia.

**PALATO** Di grande equilibrio ed intensità, dotato di una vena sapida invitante, si mostra armonioso e coerente rispetto a quanto evidenziato al naso, fine e persistente.

**CARATTERISTICHE** Complesso, dotato di forte personalità, è un vino ricco e fascinoso, pulsante e dinamico, sorprendentemente espressivo, senza cedimenti, corroborato da un sublime finale ammandorlato.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI** Si sposa molto bene con piatti di pesce importanti, anche affumicati. Notevole l'abbinamento con i gustosi tagliolini all'aragosta, i ravioli con il ripieno di astice al profumo di melissa e basilico, il trancio di ricciola agli agrumi e le polpette di tonno rosso. Impeccabile con un saporito e stuzzicante vitello tonnato.