

SALENDE IGT SALENTO



TIPOLOGIA Bianco · IGT Salento

VITIGNO Vermentino

GRADAZIONE ALCOLICA 12% vol.

DATI ANALITICI pH 3,40 · 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

PRIMA ANNATA 2007

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10 °C

CALICE CONSIGLIATO Medio, a tulipano

Giallo paglierino delicato e leggero.

L'olfatto si lascia colpire dall'intensità che si sprigiona dal bicchiere, che lo porta a scoprire delle note di pesca gialla, di banana, di magnolia fiorita.

La bocca scambia un cenno d'assenso con il naso, ritrovando alcuni elementi del racconto olfattivo. Al sorso dimostra la sua aggraziata semplicità: un vino gradevole, fluido e scorrevole con un leggero finale ammandorlato.

GLI AMICI DEL CONVIVIO

*Per il suo sorso abbastanza neutro, mai invadente, non farà fatica a trovare dei compagni di gusto. Magari delle crocchette di patate, una frittata di zucchine, i maritati con i funghi cardoncelli, dei crostacei o un'orata al cartoccio. Finché spiluccate il vostro aperitivo potete sbocconcellare anche qualche pagina di *La cucina dell'anima*, di Giuseppe Conte e Maria Rosa Teodori. O godervi la visione di *Pranzo di Ferragosto* di Gianni Di Gregorio. Fatevi guidare dalle note di *Non vivo più senza te* di Biagio Antonacci per celebrare Salende, il Salento.*