

BIANCO IGP SALENTO EDDA



Vitigni: Prevalentemente Chardonnay con vitigni autoctoni a bacca bianca.

Zona: San Marzano, Salento, Puglia. A circa 100 metri sul livello del mare.

Terreno: Poco profondo e a tessitura medio-fine.

Coltivazione: Guyot (4.500 viti per ettaro).

Vendemmia: Seconda decade di agosto.

Vinificazione: Le uve vengono diraspate e lasciate in criomacerazione per qualche ora. La fase successiva è la pressatura soffice delle vinacce seguita da una decantazione statica a freddo affinché avvenga in modo naturale. La fermentazione alcolica ha luogo in barrique di rovere francese.

Affinamento: Sui lieviti in barrique di rovere francese per 4 mesi con bâtonnage settimanali.

Caratteristiche organolettiche: Colore: giallo paglierino con riflessi tendenti al dorato; suadenti sentori floreali di agrumi e poi di delicata vaniglia pervadono il naso; al palato è opulento nella sua eleganza, fresco, delicato e minerale.

Abbinamenti: Antipasti, primi piatti di pesce, formaggi.

Servire a: 12-14 °C.