



CANTINE SANTA BARBARA

SALENTO I.G.P. - " URSA MAJOR " - BIANCO



Riconoscimento:	Indicazione Geografica Protetta - Salento
Zona di produzione:	Puglia - Salento - SAN PIETRO VERNOTICO (BR)
Natura del terreno:	Calcereo argilloso
Altitudine:	Zona pianeggiante, dai 40 ai 70 metri s.l.m.
Densità:	5000 ceppi per ettaro
Resa per ettaro:	90 q
Sistemi di allevamento:	Spalliera
Vitigni utilizzati:	100% Sauvignon
Vendemmia:	Manuale
Epoca di vendemmia:	Prima decade di settembre
Raccolta delle uve:	La raccolta viene fatta nelle prime ore della notte, quando già il sole è basso e sull'orizzonte compare la luna e s'intravedono le prime stelle
Vinificazione:	Dopo la pigiatura e la pressatura soffice, il mosto viene raffreddato a 10 °C al fine di favorire una naturale chiarificazione. La prima parte della fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inox e la temperatura viene sempre mantenuta sotto i 15 °C. Il mosto in fermentazione viene poi posto in barrique, dove la fermentazione si completa
Affinamento:	A fine fermentazione il vino sosta in barrique per circa 8 mesi
Gradazione alcolica:	13,00 % vol.
Colore:	Giallo paglierino, con toni dorati
Profumo:	Speziato, floreale e fruttato
Durata:	3/4 anni, se conservato in cantine idonee
Temperatura di servizio:	10 - 12 °C
Abbinamento ai cibi:	Pesce, carni bianche, formaggi, fritti