

# CANTINA SAN DONACI



## ASSINA

*Indicazione Geografica Protetta*  
**BIANCO**

---

**DENOMINAZIONE**

Bianco IGP Puglia

**VITIGNI**

Fiano e Chardonnay

**GRADAZIONE ALCOLICA**

12,00% vol.

**ZONA DI PRODUZIONE**

Provincia di Brindisi e Lecce

**COMPOSIZIONE TERRENO**

Calcareo-Argilloso

**SISTEMA ALLEVAMENTO**

Cordone Speronato

**DENSITA' IMPIANTO**

4000 – 5000 ceppi per ettaro

**RESA PER ETTARO**

q.li 120 – 150

**VINIFICAZIONE**

In bianco con termo condizionamento del processo fermentativo

**AFFINAMENTO**

Acciaio

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini.

Profumo intenso con sentori di frutta esotica e agrumi.

Decisamente fresco, sapido e abbastanza persistente.

**TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE**

8 – 10 °C

**ABBINAMENTI**

Ideale con frutti di mare crudi, ma anche con primi piatti a base di pesce.

**FORMATI**

750 ml



---

Via Mesagne, 62 - 72025 San Donaci (Br)  
Tel. +39 0831.681085- Fax +39 0831. 681839  
[www.cantinasandonaci.eu](http://www.cantinasandonaci.eu)  
[info@cantinasandonaci.eu](mailto:info@cantinasandonaci.eu)