

ORANGE BIANCO SALENTO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

VITIGNI

Malvasia bianca

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5%

COMPOSIZIONE TERRENO

Calcareo Argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

DENSITA' IMPIANTO

4000/5000 ceppi per ettaro

VINIFICAZIONE

Il mosto completa la fermentazione alcolica a contatto con le proprie bucce. La macerazione continua fino all'ottenimento delle caratteristiche enologiche volute. Il vino non subisce filtrazioni.

AFFINAMENTO

Acciaio e Bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo carico tendente all'arancio. Profumo fruttato intenso, in particolare note di pera matura, buccia d'uva, con un piacevole speziato dolce.

Vino secco con buona struttura conferita dalla macerazione, leggero tannino avvolgente che si unisce ad una buona acidità.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE

6-8 °C

FORMATO

750 CL



SANTU MISIRINU