TINAIA

SALICE SALENTINO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
BIANCO

UVE
Chardonnay

DENSITÀ D'IMPIANTO
4.500 piante per ettaro

TECNICA DI ALLEVAMENTO
Impianti a spalliera nelle terre del Salice Salentino Bianco DOP.

TERRENO
Profondi, di medio impasto tendenti all'argilloso.

VENDEMMIA
Metà Agosto

VINIFICAZIONE
Le uve vengono sottoposte raffreddamento in cella frigorifera a 4°C. Segue una breve criomacerazione e successiva pressatura soffice. Vinificazione in serbatoi in acciaio termoregolati per poi proseguire e terminare in barrique di rovere francese.

AFFINAMENTO
Breve affinamento in legno, acciaio e infine in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Nel calice si presenta color giallo dorato brillante. L'olfatto svela dapprima profumi di frutta tropicale poi delicati cenni di fiori gialli, spezie dolci ed un finale di miele e vaniglia. Pieno ed appagante il sorso con giusto equilibrio fresco sapido e notevole persistenza.

ABBINAMENTI
Primi piatti a base di pesce; ricette di pesce elaborate; seppie ripiene; formaggi freschi e semi stagionati; polpo con crema di ceci.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10/12°C **TITOLO ALCOLOMETRICO** 12,5% vol.

Cantina Produttori Agricoli dal 1980
Cantine Cooperativa della Forma Fondiaria dal 1955
Cantine Angelini ex vite vita dal 1961
Cantina San Gaetano dal 1959
Cantina Arnesano Monteroni dal 1960