



LE VIGNE DI SAMMARCO

Linea ORGANIC

FIANO - CHARDONNAY

SALENTO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



Classificazione: I.G.P. Salento Bianco.

Uve: Fiano-Chardonnay.

Zona di produzione: Cellino San Marco (BR) – San Donaci (BR).

Sistema di allevamento: Spalliera (5.000 ceppi per ha).

Epoca di vendemmia: Seconda decade di agosto.

Vinificazione: Le uve vengono diraspate, pigiate e pressate in maniera soffice. Il mosto così ottenuto viene raffreddato a 10° C per consentire una naturale chiarificazione. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi in acciaio inox a 15° C.

Affinamento: In serbatoio d'acciaio fino all'imbottigliamento.

Note organolettiche

Luminoso e intenso. Con il suo vivace colore paglierino anticipa all'olfatto una frutta fragrante tropicale, leggere note di agrumi seguite da mandorle dolci e nocciola. Equilibrio, freschezza e giusta sapidità regalano al vino un finale lungo e persistente.

Abbinamenti gastronomici

Tagliatelle ai funghi, sformato di patate al forno.

Per tradizione: fave e cicorie, anguille di Lesina fritte, orata al forno.

Temperatura di servizio: 8 °C.

Appellation: I.G.P. Salento Bianco.

Varietal composition: Fiano-Chardonnay.

Vineyards location: Cellino San Marco (BR), San Donaci (BR).

Training: Espalier (5.000 stumps).

Harvest: Second decade of August.

Vinification: Soft crushing and de-stemming. Must is cooled at 10°C for a natural clarification. Then alcoholic fermentation in stainless steel barrel at 15°C.

Aging: In stainless steel until bottling.

Tasting notes

Bright and intense. With its vivid straw colour, anticipates the fragrant tropical fruity smell. Light mark of citrus followed by sweet almonds and hazelnut. Equilibrium, freshness and the right sapidity give to this wine a long and persistent final.

Food pairing

Mushrooms tagliatelle, baked potatoes.

According to tradition: broad beans and chicory, fried eel from Lesina lake, baked gilthead bream.

Serving temperature: 8°C.

