



# SAN MARZANO

## Edda

BIANCO SALENTO IGP

**Tipologia:** Bianco

**Vitigni:** Prevalentemente Chardonnay con vitigni autoctoni a bacca bianca

**Denominazione:** Salento IGP

**Coltivazione:** Guyot

**Densità di impianto:** 4.500 viti per ettaro

**Zona produzione:** San Marzano (TA), Salento, Puglia. A circa 100 m sul livello del mare. Il clima è caratterizzato da una buona escursione termica tra il giorno e la notte

**Terreno:** Poco profondo e a tessitura medio-fine

**Vendemmia:** Agosto

**Vinificazione:** Le uve vengono diraspate e lasciate in criomacerazione per qualche ora. La fase successiva è la pressatura soffice delle vinacce seguita da una decantazione statica a freddo. La fermentazione alcolica avviene in barriques di rovere francese

**Affinamento:** Sui lieviti in barrique di rovere francese per 4 mesi con bâtonnage settimanali

**Caratteristiche organolettiche:** Colore giallo paglierino con riflessi tendenti al dorato; un bouquet con suadenti sentori floreali, di pesca e poi di delicata vaniglia pervadono il naso. Al palato è opulento nella sua eleganza, fresco, delicato e minerale

**Abbinamenti:** Antipasti, primi piatti di pesce e formaggi

**Servire a:** 12-14°C



WINE SHARING BEAUTY