



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