



I.G.T. Salento Bianco "IL SOFFIO"

Varietà	malvasia bianca, trebbiano, garganeca
Classificazione	Bianco del Salento
Comuni di Produzione	Brindisi e Provincia
Natura del Terreno	profondi di medio impasto
Sistema di allevamento	Controspalliera
Densità di impianto	4.500/5.000 piante per ettaro
Resa Per ettaro	150 q.li di uva
Vinificazione	raccolta meccanica, pressatura soffice, raffreddamento e pulizia del mosto, fermentazione a temperatura controllata
Periodo di Affinamento	illimpidimento e conservazione in acciaio inox
Capacità di invecchiamento	max 2 anni
Caratteristiche	E' un vino bianco fresco brioso, dal colore giallo paglierino, ottenuto dalla vinificazione di uve autoctone. Profumo molto caratteristico, delicato, sapore sapido, giustamente acidulo.
Accostamenti	ottimo come aperitivo, si abbina ad antipasti, frutti di mare, minestre a base di pesce e carni bianche.
Parametri	alcohol: 11,50 - 12,50 %vol.-acidita' totale: 6,00 gr/l-zuccheri: 2,0-3,0 gr/l-PH: 3,35
Temperatura di servizio ideale	8-10° C
Bottiglia	bordolese europea 1/2 bianco
Imballo	6/12 bottiglie