CILLENZA

Bianco Salento IGT

UVE SELEZIONATE

Un accordo armonioso, dono della sapiente unione di due vitigni, il Fiano e lo Chardonnay. Nelle primissime ore dell'alba occhi pazienti scelgono ancora una volta, uno ad uno, i grappoli più seducenti. Dopo una pigiatura in assenza di ossigeno e una fermentazione a bassa temperatura, il legno pregiato di barrique di rovere francese culla per ben 12 mesi questo vino regalando eleganza e spessore. Vino dal colore giallo paglierino e riflessi iridescenti, un bouquet elegante con fragranze fruttate ma con intensa nuance floreale. Il sorso è lungo, pieno di freschezza e dal finale morbido, leggermente ammandorlato.

Zona di produzione Nardò · Lecce

Terreno Livello con degrado verso il mare. Silico-argillo-calcareo del tipo pleistocenico, compatto e arido, dotato di ottima fertilità.

Altitudine 30 metri s.l.m.

Varietà delle uve Fiano 60% · Chardonnay 40%

Sistema di allevamento Spalliera con potatura Guyot

Resa 7.000 kg per ha

Età media delle viti 15 anni circa

Vendemmia Ultima decade di agosto

Tipo di vendemmia Uve raccolte a mano in piccole cassette

Vinificazione Vinificatori in acciaio inox a temperatura controllata

Invecchiamento In barrique di rovere francese per 12 mesi

Alcol 14%

Servizio Temperatura 12° · 14° C

Produzione limitata