AMBÁCE

Bianco

Salento IGT

Uve utilizzate
Fiano 60% Chardonnay 40%

Età media delle vigne
15 anni ca.

Zona di Produzione
Nardò (Lecce)

Altitudine
30 metri s.l.m.

Clima
Tipico Mediterraneo, caldo, arido

Sistema di allevamento
Spalliera

Resa
ca. 7.000 kg di uva

Epoca di vendemmia
Ultima decade di agosto

Vendemmia
Uve raccolte a mano e delicatamente riposte in piccole cassette

Maturazione
In acciaio a temperatura controllata

Gradazione alcolica
12%

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

Temperatura di servizio
8°-10° C