

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

