

# 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** 1.500 grammi di uva

**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** 13,5%

**Servizio** Temperatura 12° · 14° C

**Produzione limitata**



art collection

SCHOLA SARMENTI