

# BIANCO SALENTO

INDICAZIONE GEOGRAFICA  
PROTETTA

Vino ottenuto dal mix tra il vitigno internazionale chardonnay (70%) e il tradizionale Fiano salentino (30%), coltivati a spalliera, vinificati insieme a temperatura termo condizionata in tini di acciaio. Le bucce permangono con il mosto una sola notte per poi essere sottoposte ad una pressatura soffice che ne preserva profumi e struttura. Vino dal colore giallo paglierino intenso e dal gusto morbido e setoso con note fruttate di mela e ananas e nel finale sentori di mandorle tostate. Versatile e profumato, può accompagnare un pasto estivo a base di verdure, pesce e crostacei; ottimo anche con i risotti di mare, baccalà e carni bianche tipiche della cucina locale.



CLASSICI | Tradizione