

13°

SALENTO BIANCO

INDICAZIONE GEOGRAFICA
PROTETTA

Grape variety:
Chardonnay-Fiano



Vinification/Ageing:
Temperature-controlled fermentation
/steel.



Bouquet:
Fruity notes of apple
and pineapple, with
scents of roast
almonds



Pairing:
Risotto, fish and white
meat.



Production zone:
Manduria



Colour:
Pale straw yellow



Palate:
Smooth, crisp and
savoury



Serving temperature:
8 °C



A wine obtained from a combination of the international grape Chardonnay (70%) with traditional Fiano Salentino (30%), trained using the espalier method and vinified together in temperature-controlled steel tanks. The skins spend one night only in contact with the must and then undergo soft pressing to preserve the scents and structure. The wine has a deep straw yellow colour and a silky-smooth palate, with notes of apple and pineapple, and scents of roast almonds in the finish. Versatile and fragrant, it can accompany a summer meal featuring vegetables, fish and shellfish; also excellent with seafood risottos, cod and white meats typical of the local cuisine.



CA' MEJU
- SINCE 1849 -

LACCU
CIUCCI


SALENTO BIANCO
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

13°

SALENTO
BIANCO

INDICAZIONE GEOGRAFICA
PROTETTA

13°

SALENTO NEGROAMARO

INDICAZIONE GEOGRAFICA
PROTETTA

Vitigno:

Chardonnay-Fiano



Vinificaz/affinamento:

Fermentazione a
temperatura
controllata/acciaio.



Bouquet:

Note fruttate di mela,
ananas con sentori di
mandorle tostate.



Abbinamenti:

Risotti, pesce, e carni
bianche.



Zona:

Manduria



Colore:

Giallo paglierino



Gusto:

Morbido, fresco e sapido
al punto giusto.



Temperatura di servizio:

8 °C



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.