

BALDORIA

SALENTO BIANCO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

FRIZZANTE

GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT

12,5°

LINEA

NOBILI



Vino ottenuto dal mix di vitigni pugliesi a bacca bianca coltivati a spalliera, vinificati insieme a temperatura termo condizionata in tini di acciaio. Le bucce vengono sottoposte ad una pressatura soffice appena giunte in cantina per preservarne profumi e fragranza. Vino dal colore giallo paglierino tenue caratterizzato da una spuma vellutata e cremosa; Buono il suo equilibrio acido, che invita, con piacevole spensieratezza, più e più volte al sorso. Al naso si esprime con sentori di mela, pera, cedro e note di fiori gialli. Al palato rivela una buona freschezza e una piacevole mineralità. Versatile e profumato, può accompagnare aperitivi, primi e secondi di pesce, il sushi e il carpaccio con rucola e grana.



Vitigno:
Bland vini pugliesi



Vinificaz/affinamento:
Pressatura soffice/
fermentazione a
temperatura controllata/
acciaio.



Bouquet:
Sentori di mela, pera,
cedro e note di fiori gialli.



Abbinamenti:
Piatti a base di pesce,
antipasti, primi, secondi;
ottimo come aperitivo.



Zona:
Puglia



Colore:
Giallo paglierino



Gusto:
Buona freschezza e
piacevole mineralità.



Temperatura di servizio:
8 °C



A wine obtained from a combination of Apulian white grapes trained using the espalier method and vinified together in temperature-controlled steel tanks. The skins undergo soft pressing as soon as they arrive in the cellar, to preserve their fragrance. The wine has a pale straw yellow wine characterised by a creamy, velvety froth. Its good acid balance extends a delightful, carefree invitation to sip it, over and over again. The bouquet expresses hints of apple, pear, citron and notes of yellow flowers. A crisp palate with a pleasant mineral flavour. Versatile and fragrant, it is ideal with aperitifs, fish dishes, sushi and Carpaccio with rocket and Grana Padano cheese.



Grape variety:
Blend of Apulian grapes



Vinification/Ageing: Soft
pressing/temperature-
controlled fermentation
/steel.



Bouquet:
Scents of apple, pear,
citron and notes of
yellow flowers.



Pairing:
Fish dishes, starters, rice
and pasta dishes and
main courses; excellent
aperitif.



Production zone: Apulia



Colour:
Pale straw yellow



Palate:
Nice crispness and
pleasant mineral flavour.



Serving temperature:
8 °C