

I Sierri

Bianco Salento IGP



Durchschnittliche Anzahl der Flaschen pro Jahr produziert: 12.000

Ort der Produktion: Guagnano (Le), Italien

Weinberg Ausrichtung: Nord-Süd

Altimetry des Weinbau: Ebene

Art der Fläche: mittlere Textur

Das Anbausystem: Zapfenkordon

Pflanzendichte: 6000 Pflanzen pro Hektar

Alter der Weinstöcke: 30 Jahre

Produktion pro Hektar: 50 Zentner

Erntezeit: Mitte August

Gärtank Material: Thermo Stahlsilos

Gärtemperatur: 14-16° C

Temperatur regulierungs system: Automatisches Kühlsystem

Gärung: 15 Tage

Malolaktische Fermentierung: keine

Dauer der Alterung in Stahl: 6-8 Monate

Geruchs- und Geschmackstest

Farbe: Strohgelb mit grünlichen Reflexen

Duft: zart, dennoch intensive, fein, kontinuierlich

Geschmack: trocken, sehr persönlich, konsistenter Aroma, voller Charakter

Gastronomie

Klassifizierung: trocken weiß

Serviert mit: Fischsuppen, Pasta, gegrilltem Seefisch, weißem Fleisch, Käse und Orecchiette

Serviertemperatur: 12-14° C