

PASSO DE LE VISCARDE

Bianco I.G.P. Salento



AGRICOLE VALLONE
ITALIA

PASSO DE LE VISCARDE

Bianco I.G.P. Salento

Classificazione: I.G.P.

Gradazione alcolica: 14% vol

Vitigno: Sauvignon - Malvasia Bianca

Zona di produzione: "Vigna le Viscarde" Tenuta Flaminio - Brindisi

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Esposizione: Nord-Sud

Superficie vitata: ha 6 circa

Natura del terreno: calcareo-argilloso

Forma di allevamento: cordone speronato bilaterale e Guyot

TECNOLOGIA PRODUTTIVA

Periodo di vendemmia: prima decade di settembre

Raccolta: manuale in cassetta con accurata selezione delle uve

Appassimento: su graticci

Tecnica di vinificazione: diraspa-pigiatura, pressatura, defecazione statica a freddo, fermentazione a temperatura controllata in serbatoio di acciaio termocondizionato per 20-30 giorni

Affinamento: in pièce di rovere Allier per 12 mesi

Stabilizzazione del prodotto: statica a freddo, microfiltrazione

Affinamento in bottiglia: 3 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo dorato con leggeri riflessi ambrati

Odore: intenso e persistente, elegante, con sentori di confettura di agrumi, miele e frutta candita

Sapore: consistente, morbido, avvolgente, dolce, sapido, di ottima persistenza gustativa

ABBINAMENTI

Vino che si beve a centellini. Si accompagna a numerosi piatti della grande cucina; piatti a base di fegato d'oca, carni tartufate, formaggi piccanti, mandorle e nocciole tostate, pasta di mandorle