# SCHEDA TECNICA

CHIANCA | SALENTO IGP BIANCO

**VINO**

Salento bianco

**ZONA DI PRODUZIONE**

Territorio della valle d' Itria

**ETÀ DEL VIGNETO**

18/35 anni

**CARATTERISTICHE DEL SUOLO**

Calcareo argilloso;
altezza 390 mt. s.l.m.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Spalliera




**VARIETÀ D'UVA**

Verdeca, Bianco d'Alessano

**PRODUZIONE PER ETTARO**

120/130 quintali

**EPOCA DI VENDEMMIA**

Fine Settembre - Inizio Ottobre

**VINIFICAZIONE**

Pigiatura e pressatura soffice con fermentazione dei mosti a temperatura controllata

**ANALISI CHIMICA**

Gradaz. Alcolica 12 % Vol;
Acidità totale 6.0 g/l

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il vino si presenta di colore giallo paglierino con lievi riflessi verdolini. Dal bouquet fine e delicato, con profumi di fruttato e sentore di mela verde. Sapore fresco e vellutato.

## INDICAZIONE GASTRONOMICA

Da bere giovane, consigliato per antipasto, primi piatti, carni bianche e piatti di pesce. Temperatura di servizio 8° 10 °C.

TATAMÀ
AGRICOLTURA RESILIENTE