



TINAIA

SALICE SALENTINO D.O.P. BIANCO

UVE

Chardonnay

DENSITÀ D'IMPIANTO

4.500 piante per ettaro

TECNICA DI ALLEVAMENTO

Impianti a spalliera nelle terre del Salice Salentino Bianco DOP

TERRENO

Profondi, di medio impasto tendenti all'argilloso

VENDEMMIA

Metà agosto

VINIFICAZIONE

Le uve vengono sottoposte raffreddamento in cella frigorifera a 4°C. Segue una breve criomacerazione e successiva pressatura soffice. Vinificazione in serbatoi in acciaio termoregolati per poi proseguire e terminare in barrique di rovere francese

AFFINAMENTO

Breve affinamento in legno, acciaio e infine in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Nel calice si presenta color giallo dorato brillante. L'olfatto svela dapprima profumi di frutta tropicale poi delicati cenni di fiori gialli, spezie dolci ed un finale di miele e vaniglia. Pieno ed appagante il sorso con giusto equilibrio fresco sapido e notevole persistenza

ABBINAMENTI

Primi piatti a base di pesce; ricette di pesce elaborate; seppie ripiene; formaggi freschi e semi stagionati; polpo con crema di ceci

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10/12°C

TITOLO ALCOLOMETRICO 12,5% vol.



GRAPES

Chardonnay

PLANTING DENSITY

4.500 plants/Ha

TRAINING SYSTEM

Trellises plants in the lands of Salice Salentino Bianco DOP

TERROIR

Deep, medium-textured tending to clayey

HARVEST

Mid august

PRODUCTIVE PROCESS

The grapes are cooled in a cold room at 4°C. A short cryomaceration and subsequent soft pressing follows. Vinification in thermoregulated steel tanks and then continue and finish in french oak barriques

AGING PROCESS

Short aging in wood, steel and finally in the bottle

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Brilliant golden color in the glass. The nose reveals first aromas of tropical fruits, then delicate hints of yellow flowers, sweet spices and a finish of honey and vanilla derived from oak. The sip is full and satisfying with the right balance of fresh savory and remarkable persistence

FOOD PAIRING

First courses based on fish; elaborate fish recipes; stuffed squid; fresh and semi-aged cheeses; octopus with chickpea cream

SERVICE TEMPERATURES 10/12°C

ALCOHOLIC STRENGTH 12,5% vol.