



# Sorsi d'estate®

**Salento Bianco i.g.p. 2023**  
**12% Vol.**

VITIGNO: Chardonnay, Fiano, Moscato  
ZONA DI PRODUZIONE: agro di Manduria  
DENSITA' DI IMPIANTO: 3500 ceppi per ettaro  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato  
ETA' DEL VIGNETO: 15 anni  
RESA PER ETTARO: 65 quintali d'uva  
RESA IN VINO: 75 litri per quintale d'uva  
EPOCA DI RACCOLTA: prima decade di agosto  
VENDEMMIA: raccolta manuale in cassette  
TECNOLOGIA DI PRODUZIONE: l'uva integra viene riversata nel torchio idraulico e dopo leggera pressatura si raccoglie il mosto fiore in silos d'acciaio. Avvio della fermentazione alcolica con lieviti selezionati. Fermentazione per circa venti giorni a temperatura controllata di 14°C. Travaso e maturazione del vino nuovo su fecce sottili, con periodici bâtonnage, per circa 4 mesi. Filtrazione, imbottigliamento e riposo in bottiglia prima dell'immissione al consumo.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-14 °C  
"Sorsi d'Estate" è un vino dal profilo giallo paglierino tenue, brillante, con riflessi citrini. Il vino è ottenuto da un blend di uve, in parte aromatiche. Al primo impatto olfattivo si percepiscono, sentori muschiati su una base aromatica complessa. Possiamo scorgere note di frutta gialla (albicocca), fiori bianchi (zagara) ingentiliti da sfumature di petali di rose e ginestra. Sapore pieno, strutturato, armonico, con retrogusto persistente di aromi fruttati supportato da una vibrante acidità. Ideale per aperitivi, frutti di mare, pesce e carni bianche

