



ANTICHEVIGNE



TERRA di GINESTRE

Savuto Bianco DOC/DOP

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Varietà: Mantonico, Pecorello, Greco bianco.

Esposizione: sud-est.

Altimetria: 750 metri s.l.m.

Tipologia del suolo: Franco Sabbioso.

Densità degli impianti: 5000 piante/Ha.

Sistema di allevamento: Cordone Speronato.

Resa per ettaro: 80 quintali.

Epoca di vendemmia: Seconda decade di Settembre.

Età media del vigneto: 10-15 anni.



750 ml/375 ml

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Tipologia: D.O.C. Savuto

Vendemmia: Raccolta manuale con selezione dei grappoli in cassette.

Temperatura di fermentazione: 15° C.

Durata della fermentazione: 25 giorni.

Affinamento: Acciaio.

Gradazione alcolica: 12,5 -13 % Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visiva: Giallo paglierino vivace.

Olfattiva: Delicato, con sentori di pesca bianca e frutti esotici, affiancati da note di fiori di ginestra.

Gustativa: Sapido, dotato di buona freschezza, morbido e buona persistenza gusto-olfattiva.

Temperature di servizio: 10°-12° C.

Abbinamento: Si accompagna a risotti e piatti a base di pesce e carni bianche.