

Mjère® Salento Bianco IGP

La vendemmia, opportunamente anticipata conferisce al prodotto una buona acidità complessiva e quindi una notevole tenuta nel tempo. Con un'accurata selezione delle uve che vengono pressate sofficemente e solo il mosto fiore, circa il 30%, viene destinato al prodotto finale.

- UVE DI PROVENIENZA: Verdeca del Salento coltivata col sistema tradizionale ad alberello 70%, chardonnay 30%.
- TIPOLOGIA DI TERRENO: Argillosa, su strati di roccia tufacea.
- EPOCA DI VENDEMMIA: Primi di settembre.
- TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale.
- PRODUZIONE MEDIA/ETTARO: 80 q.li di uva.
- VINIFICAZIONE: Le uve vengono pressate sofficemente e solo il mosto fiore, circa il 30%, viene destinato al prodotto finale. Un ruolo importante gioca la temperatura in quanto le uve vengono messe in pressa a una temperatura di 14°-16° con una leggera sosta di tempo per estrarre più profumi ed aromi. Successivamente, il mosto fiore ottenuto, viene fatto fermentare ad una temperatura costante di 18° per un periodo di circa 7-8 giorni, poi viene trasferito in vasche di acciaio inox e lasciato riposare per il giusto tempo. La vendemmia, opportunamente anticipata conferisce al prodotto una buona acidità complessiva e quindi una notevole tenuta nel tempo. Le migliori qualità del vino sono apprezzabili anche nell'arco di due anni dalla messa in vendita. Le sue caratteristiche di finezza e freschezza si assommano ad un buon equilibrio e ad un gusto sapido e fruttato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: giallo paglierino, con riflessi dorati.

Profumo: fine, delicato piacevolmente

fruttato con sentori di ananas e mela renetta.

Sapore: sapido e piacevolmente fresco.

Elegante e di buona intensità.

Consigli: temperatura di servizio 12° - 14°.

ABBINAMENTO:

Si accompagna bene con crostacei e cucina marinara, primi piatti mediterranei saporiti.

Produzione media annua di circa 35/40.000 bottiglie.

