



SALICE SALENTINO BLANC DOC

Marque	Le Pitre
Vin	Saule blanc du Salento
Classification	Appellation d'origine contrôlée
Zone de production	Salice Salentino et autres communes des provinces de Lecce et Brindisi
Type de terrain	Calcaire et argileux
Système de culture	Contre-espalier cultivé principalement en style Guyot
Rendement en quintaux par hectare	Environ 90
Cépages utilisés	Chardonnay et Fiano
Climat	Hivers doux, printemps et étés très secs.
Récolte	Manuel, légèrement plus tôt que d'habitude afin de préserver la bonne acidité
technique de vinification	Pressurage doux des raisins, clarification statique avant fermentation, soutirage et démarrage ultérieur de la fermentation alcoolique à haute température contrôlée
Raffinement	De préférence affiné en tonneaux et vieilli en bouteille
Couleur	Jaune paille aux reflets dorés
Parfum	Au nez, il s'ouvre sur des notes florales. L'agréable arôme de fruits tropicaux se mêle à une subtile touche épicée.
Goût	Frais, minéral avec une bonne persistance et une finale vanillée
teneur en alcool	12,5 % vol.
accords mets et vins	Soupes de poisson, viandes blanches et entrées délicates
température de service	12,14°C
Verre recommandé	Gobelet en verre transparent de forme cloche moyenne
Conservation	À conserver en position verticale dans un environnement où la température maximale est de 25 °C et l'humidité maximale de 80 %.
Durée	Jusqu'à 10 ans si stocké dans des caves appropriées.