

Donna  
Augusta



## BIANCO IGT SALENTO

.....  
**Uve:** Fiano, Verdeca e Chardonnay / **Zona di produzione:** Salento / **Altitudine vigneto:** 80 m slm / **Tipologia terreno:** Argillo - Sabbioso / **Sistema di allevamento:** Cordone speronato / **Produzione per ettaro:** 60 Q.li / **Età media delle viti:** 15 anni / **Resa uva in vino:** 55% / **Epoca della vendemmia:** Chardonnay terza decade di agosto, Fiano e Verdeca terza decade di settembre / **Vinificazione:** Le uve vengono raccolte e vinificate separatamente. Dopo la pigiatura soffice, sono sottoposte a criomacerazione prefermentativa per circa 6 ore a 10 °C. Verdeca vinificata in bianco, Fiano con macerazione di 4 ore, Chardonnay con macerazione di 12 ore. Successivamente, i mosti puliti fermentano a 14 °C per circa 20 giorni, ogni uva con i propri lieviti. Lo Chardonnay fermenta il 60% in acciaio e il 40% in barriques, Viene conservato in legno per 6 mesi dove svolge la fermentazione malolattica. La Verdeca e il Fiano fermentano in acciaio. Al termine del periodo di affinamento il vino viene assemblato e imbottigliato. / **Fermentazione malolattica:** Verdeca e Fiano non svolgono la malolattica, lo Chardonnay sì. / **Affinamento:** Chardonnay 6 mesi in barriques. Fiano e Verdeca 6 mesi in acciaio sulle fecce fini. Il vino, dopo l'imbottigliamento, riposa per altri 12 mesi in bottiglia.  
.....